



Mariée

*****@*****

13ème Arrondissement (75013)

*****@*****

Mon Parcours, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2003 / aujourd'hui

Gerante de magasin

Nicolas

Gérer un magasin du début à la fin de la journée.

Entretien des locaux, mise en place et mise en avant des produits.

Commande et réception des commandes.

Accueil, conseils et encaissement du client.

avr. 2002 / nov. 2002

Assistant Maître d'Hotel

Villa Belrose à Gassin (Var)

Secondier le maître d'hôtel d'un établissement étoilé et Relais & Château.

Gérer le planning et l'organisation d'une équipe de Chef de rang, Commis, Sommelier, Night, Hôtesse, Piscine, Room-Service.

Veiller à la bonne mise en place du restaurant, de la piscine et de la bonne communication avec les autres services (cuisine, réception, conciergerie).

Accueillir et installer les clients, prise de commandes, bon déroulement du service, encaissement.

Gérer les événements particulier (mariage, privatisation...) et veiller aux normes de propretés et sécurités.

nov. 2000 / nov. 2001

Chef de Rang

Hilton Londres

Découvrir le travail au sein d'un gros groupe Hôtelier.

Gérer les tables affectées et notre commis au bon déroulement du service.

S'occuper de la mise en place, du nettoyage, du service, prise des commandes.

Veiller au respect des "standarts" Hilton

mars 2000 / nov. 2000

Chef de Rang

Michel Bras - Laguiole

Dans un établissement saisonnier 3 étoiles Michelin, au service d'une clientèle exigeante.

Mise en place du restaurant, nettoyage, accueil du client, bon déroulement du service.

avr. 1999 / déc. 1999

Chef de Rang

Disneyland Hôtel - Marne la Vallée

Gérer un carré d'environ 30 personnes, une clientèle familiale et internationale.

Veillez au bon déroulement du service avec une clientèle exigeante mais pressée de retourner s'amuser.

mars 1998 / mars 1999

Chef de Rang

Restaurant Number one-Balmoral Hôtel - Edinburgh

Première expérience à l'étranger.

Mise en place et service dans un restaurant gastronomique.

févr. 1996 / janv. 1998

Chef de Rang - Assistant sommelier

Michel Guérard- Eugénie les Bains

En deux ans découverte de plusieurs étapes d'un établissement de très haut niveau, 3 étoiles Michelin

Commandes, préparations et services des apéritifs à l'arrivée des clients, puis service du vins pendant le service et préparation et service du café et digestif en fin de repas.

Puis mise en place du restaurant, service, accueil des clients.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1992 / juil. 1994 Hotellerie et Restauration - BEP
Lycée Hotelier de Toulouse

sept. 1992 / juil. 1994 Hotellerie Restauration - CAP
Lycée Hôtelier de toulouse

COMPETENCES

Etre à l'écoute des clients et de leurs demandes.
Former et diriger et gérer.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

CENTRES D'INTERETS

Voyage, Piscine, Lecture, Cuisine