



***** ** *****

* ***** ** ** ***** *****

Clamart (92140)

..***@*****.***

Commise de cuisine, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2010 / janv. 2013 Commise de cuisine

Restaurant l'Escale

? Application des règles d'hygiène et de sécurité dans l'ensemble des locaux de l'entreprise, afin de maintenir un niveau de propreté optimal.

? Préparation de l'ensemble du matériel et des aliments nécessaires à l'élaboration des plats pour assister le cuisinier.

? Dressage des assiettes selon les instructions du chef cuisinier.

? Promotion de la satisfaction des clients grâce à la préparation des repas conformément aux recettes standards.

? Nettoyage et rangement de la vaisselle utilisée au cours du service quotidien.

mars 2006 / févr. 2010 Serveuse en restauration Thies

Restaurant l'Escale

? Entretien des espaces de réception : nettoyage du mobilier et des surfaces (sols, vitres ...), rangement du matériel d'entretien.

? Mise en place de la salle de restaurant, disposition du mobilier et des accessoires de décoration (bougies, fleurs), dressage des tables, contrôle de la propreté de la vaisselle.

? Présentation du menu et du plat du jour, renseignement des clients sur la composition des plats, mise en valeur des spécialités du restaurant, prise des commandes.

? Accompagnement personnalisé des clients tout au long de leur repas pour leur offrir une expérience agréable, anticipation de leurs besoins, traitement de leurs demandes, évaluation de leur satisfaction.

? Remise de l'addition aux clients, gestion des encaissements, veille à ce qu'ils n'aient rien oublié avant leur départ.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP : Cuisine et Hygiène - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français Professionnel