



** **

Saint-Étienne (42000)

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

SYNTHÈSE PROFESSIONNELLE, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 / avr. 2022

COMMIS CUISINE

Le Saint-Germain, Jarry, Guadeloupe

Participer à l'élaboration de plats et de mets en respectant des fiches techniques rédigées par un chef cuisinier pour ne pas dénaturer le goût d'un plat final.

Gérer les bons de commande dans l'ordre en regroupant les mêmes plats commandés par des clients dans le but de permettre de ne pas répéter les mêmes gestes à quelques minutes d'intervalle.

Dresser une assiette en y ajoutant un soupçon de décorations pour mettre en valeur des mets créés par un chef cuisinier.

Suivre les instructions pour le dressage des assiettes de manière à livrer des plats de qualité constante aux clients.

févr. 2022 / avr. 2022

SERVEUR EN SALLE

Le Saint-Germain, Jarry, Guadeloupe

Assurer la mise en place de la salle de restauration en dressant les tables, en organisant les places réservées et en prenant connaissance des plats du jour en vue d'un service irréprochable.

Débarrasser, nettoyer et remettre en place les tables pour faciliter le prochain service.

Préparer des plats simples et les dresser dans les assiettes afin d'apporter une aide efficace au cuisinier.

Vérifier le bon déroulement d'un repas en restant disponible pour débarrasser en temps voulu la table du client et pour veiller à ce qu'il ne manque de rien.

Connaître parfaitement chaque plat cuisiné afin de conseiller au mieux les clients dans leurs choix gastronomiques et de les informer également sur la présence d'éventuels allergènes présents dans certains ingrédients.

Prendre les commandes des clients en notant minutieusement les demandes pour les transmettre avec justesse au personnel de cuisine.

Proposer la carte des vins aux clients en valorisant une sélection de vins selon les plats commandés dans le but de favoriser les ventes.

Apporter les plats et les boissons commandés à table en respectant le protocole de présentation et de service pour offrir des prestations qualitatives aux clients.

Accompagner le client dans le choix des vins en accord avec le menu choisit.

Effectuer le service en salle et faire la liaison avec l'équipe en cuisine en vérifiant que les restrictions alimentaires des clients sont bien suivies.

Effectuer le service au plateau pour servir tous les convives d'une table en même temps avec style.

Accueillir la clientèle et l'installer de manière à optimiser l'espace de la salle afin d'accueillir le plus grand nombre de clients tout en satisfaisant les souhaits des convives.

Suggérer des plats du jour tout en expliquant les recettes de la carte pour guider le client dans ses choix.

Accorder une attention particulière au respect du règlement interne et des normes.

nov. 2021 / déc. 2021

SERVEUR EN SALLE

Les suggestions d'allen coliné , Baie-mahault, Guadeloupe

Assurer la mise en place de la salle de restauration en dressant les tables, en organisant les places réservées et en prenant connaissance des plats du jour en vue d'un service irréprochable.

Débarrasser, nettoyer et remettre en place les tables pour faciliter le prochain service.

Vérifier le bon déroulement d'un repas en restant disponible pour débarrasser en temps voulu la table du client et pour veiller à ce qu'il ne manque de rien.

Connaître parfaitement chaque plat cuisiné afin de conseiller au mieux les clients dans leurs choix gastronomiques et de les informer également sur la présence d'éventuels allergènes présents dans certains ingrédients.

Apporter les plats et les boissons commandés à table en respectant le protocole de présentation et de service pour offrir des prestations qualitatives aux clients.

Effectuer le service en salle et faire la liaison avec l'équipe en cuisine en vérifiant que les restrictions alimentaires des clients sont bien suivies.

Suggérer des plats du jour tout en expliquant les recettes de la carte pour guider le client dans ses choix.

Accueillir la clientèle et l'installer de manière à optimiser l'espace de la salle afin d'accueillir le plus grand nombre de clients tout en satisfaisant les souhaits des convives.

janv. 2021 /

SERVEUR EN SALLE

Authentique Jadisse , Jarry, Guadeloupe

Apporter les plats et les boissons commandés à table en respectant le protocole de présentation et de service pour offrir des prestations qualitatives aux clients.

Débarrasser, nettoyer et remettre en place les tables pour faciliter le prochain service.

Assurer la mise en place de la salle de restauration en dressant les tables, en organisant les places réservées et en prenant connaissance des plats du jour en vue d'un service irréprochable.

Connaître parfaitement chaque plat cuisiné afin de conseiller au mieux les clients dans leurs choix gastronomiques et de les informer également sur la présence d'éventuels allergènes présents dans certains ingrédients.

Proposer la carte des vins aux clients en valorisant une sélection de vins selon les plats commandés dans le but de favoriser les ventes.

Prendre les commandes des clients en notant minutieusement les demandes pour les transmettre avec justesse au personnel de cuisine.

Vérifier le bon déroulement d'un repas en restant disponible pour débarrasser en temps voulu la table du client et pour veiller à ce qu'il ne manque de rien.

Accompagner le client dans le choix des vins en accord avec le menu choisit.

Accueillir la clientèle et l'installer de manière à optimiser l'espace de la salle afin d'accueillir le plus grand nombre de clients tout en satisfaisant les souhaits des convives.

Mémoriser les réservations du jour afin de placer les clients sans les faire attendre et augmenter leur satisfaction et de les fidéliser.

Réceptionner les approvisionnements en vérifiant la quantité et la conformité des livraisons et gérer les stocks en veillant à la propreté et au rangement de la réserve, tout en recensant les besoins pour assurer la continuité de l'activité.

janv. 2020 / févr. 2020

SERVEUR EN SALLE

Tk steak house, Baie-mahault, Guadeloupe

Débarrasser, nettoyer et remettre en place les tables pour faciliter le prochain service.

Assurer la mise en place de la salle de restauration en dressant les tables, en organisant les places réservées et en prenant connaissance des plats du jour en vue d'un service irréprochable.

Apporter les plats et les boissons commandés à table en respectant le protocole de présentation et de service pour offrir des prestations qualitatives aux clients.

Prendre les commandes des clients en notant minutieusement les demandes pour les transmettre avec justesse au personnel de cuisine.

Effectuer le service au plateau pour servir tous les convives d'une table en même temps avec style.

*Accueillir la clientèle et l'installer de manière à optimiser l'espace de la salle afin d'accueillir le plus grand nombre de clients tout en satisfaisant les souhaits des convives.
Étudier les différentes dimensions du problème afin de trouver des solutions efficaces.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juil. 2022

BAC HÔTELLERIE RESTAURATION - RESTAURATION - BAC

Lycée des Métiers de l'hôtellerie et de Tourisme Archipel Guadeloupe , Gosier , Guadeloupe

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français