



11/01/1980 (44 ans)
Nationalité français
célibataire

** *****

Carnac (56340)

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

Chef de rang, Limonadier, Barman, Serveur, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2012 / déc. 2016** **Chef de rang**
L'ENTREPÔT - Paris 12 / LE SANCERRE - Paris 18
- *Serveur * Accueil, installation et mise en confiance des clients*
(Etablissements de la famille Ballay)
- janv. 2011 / janv. 2012** **Chef d'équipe**
Limonadier LE BONAL - Paris 11ème
- janv. 2010 / janv. 2011** **Serveur**
Envoyeur LE BISTROT DU PEINTRE - Paris 11ème
- janv. 2009 / janv. 2010** **Serveur**
Limonadier LE ROND-POINT DE PÈRE LACHAISE - Paris 11ème
- janv. 2007 / janv. 2009** **Serveur**
LE 3ème CHINON - Paris 04ème
- janv. 2006 / janv. 2007** **Second de cuisine**
LE PÈRE TRANQUILLE - Paris 15ème
Second de cuisine
- janv. 2005 / janv. 2006** **Responsable de Salle**
LE MERE POUCHET - Paris 12ème
- janv. 2002 / janv. 2005** **Serveur**
LA BRASSERIE LE REY - Paris 11ème
- janv. 2001 / janv. 2002** **Chef serveur**
LA PIZZERIA ANTONIO - Paris 17ème
- janv. 2000 / janv. 2001** **Serveur**
LA VILLA BORGHESE - Paris 06ème
- janv. 1999 / déc. 2000** **Représentant commercial**
Art
d'un artisan en grande distribution parisienne La
Datchakalinka
- janv. 1998 / déc. 2002** Art
Membre directionnel d'une association Da Sleep Organisation de quatre soirées
permettant ainsi un apport de fond suffisant pour la
mise en place de neuf Exposition dans la région Parisienne
2000 Formation de 3 mois à la restauration et la vente de produit de luxe chez
Petrossian à La
Fayette Gourmet
- janv. 1997 / déc. 1999** C.A.P. & B.E.P. de menuiserie d'agencement au lycée technique Saint Nicolas

janv. 1997 / janv. 1999 *Alternance de 15 mois dans l'entreprise Muguet/Barthelemy responsable de finitions des meubles*

janv. 1997 / **Stage**
service technique de l'hôpital
l'Hôtel Dieu

janv. 1996 / janv. 1997 *Niveau Bac au Cours Maigret*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2017 / sept. 2017 **CAP, BEP menuiserie** - Autodidacte
Paris

COMPETENCES

- * Techniques de ventes et procédures d'encaissements
- * Prise, mémorisation et envoi des commandes
- * Utilisation et entretien de matériels de bar et de la salle (maitrise du port du plateau)
- * Connaissance de la gastronomie et de ces usages
- * Législation des vins et spiritueux
- * Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Internet, Office pack

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

CENTRES D'INTERETS

Sport aquatique : monitorat de voile au Glénan, surf, plongé, Magie, Cuisiner, recevoir