



***** *

12/01/1987 (37 ans)
Nationalité française
Permis b

** ** *

Paris 18 Buttes-Montmartre (75018)

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

Chef de rang, semi gastronomique, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2018 / janv. 2019

Chef de rang, semi gastronomique

Philippe et Jean-Pierre, Paris VIII

- * *Service en salle*
- * *Gestion des prises de commandes*
- * *Découpe du poisson*
- * *Service au bar*
- * *Room service hôtel*
- * *Préparation bar et encaissements*

mai 2018 / sept. 2018

Maître d'hôtel

Restaurant Le Maxime, Troyes (10)

- * *Encadrement d'une équipe de 10 personnes*
- * *Gestion administrative*
- * *Préparation bar et encaissements*
- * *Gestion fournisseurs*

nov. 2013 / nov. 2016

Chef de rang

Le Robinet d'Or, Paris X

Chef de rang, Barman

De novembre 2013 à novembre 2016

Le Robinet d'Or, Paris X

- * *Encadrement d'équipe*
- * *Service petit déjeuner (buffet et room service)*
- * *Préparation de cocktails au bar*
- * *Réception et gouvernance de l'hôtel*

juin 2013 / oct. 2013

Maître d'hôtel, Réceptionniste

L'auberge de la scierie, Troyes (10)

- * *Gestion des stocks*
- * *Gestion des commandes fournisseurs*
- * *Gestion du planning du personnel*

mars 2009 / mai 2013

Chef de rang

Le Grand Café, Troyes (10)

- * *Gestion des prises de commandes*
- * *Mise en place du bar et de la cave*
- * *Service en limonade*

janv. 2008 / mars 2009

Assistant Maître d'hôtel

L'Acrobate, Troyes (10)

- * *Gestion du planning du personnel*
- * *Gestion des stocks*
- * *Gestion administrative*
- * *Service en salle*
- * *Prise de commandes*

déc. 2006 / févr. 2007

Chef Arnaud Lallemand

L'assiette Champenoise, Reims (51)

- * *3 étoiles au Guide Michelin*

mai 2006 / juil. 2006

The Peacock, Rowsley (Angleterre)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007

Baccalauréat professionnel - BAC

/

Bac Pro Hôtellerie Restauration; Option commercialisation - BAC

/

Attestation Euro Pro

COMPETENCES

poisson