



***** *****

19/03/1998 (26 ans)

*** ** *****

Lille (59000)

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

Chef Barman, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2023 / oct. 2023

Chef Barman

Restaurant Le Tropicana Porto Ve cchio (Corse)

Création 50 types de cocktails

gestion commande - bar - clients

Barman -Restaurant d'altitude Dibale au coeur

Les deux Alpes

DÉCEMBRE 2022 - MARS 2023

Connaissance approfondis, envois rapide

Maitrise free- pour - flair

Clientèle Anglophone

Animation, élaboration, création

juin 2022 / nov. 2022

Barman

Brasserie Monsieur Bianca - Sainte maxime

Connaissance approfondis, envois rapide

Maitrise free- pour - flair

Etudes des cocktails approfondis

*Barman - l'Hôtel Van der Valk 5***** Saint Aygulf*

EXTRA SAISON HIVER 2021

Organisation de la 1ère édition Garden Party

(500 personnes)

AOÛT 2020

Recherche et négociation avec des fournisseurs, partenaires

Marketing et e-marketing

Mise en place de l'événement terrain, équipe

Création d'un carnet d'adresse

sept. 2020 /

Barman

Bistrot Saint Sauve ur - Lille

Gestion d'un bar

Service et préparation de bières, spiritueux, cocktails

Ouverture et gestion du nouveau bar vernissage,

événement musical

Chef de rang - Le Compostelle - Lille

oct. 2018 / sept. 2020

Technique de bar

(free pour, flair, Craft flair) Gestion des stocks

envois rapide Prise de commande, préparation des boissons

gestion du bar Assurer le suivi et la continuité du service

gestion de la salle Formation des nouveaux apprentis

entreprise familial 2012-2021 Fermeture du restaurant

Gestion et vérification de la caisse

Gestion des avis clients

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / sept. 2022

Bachelor Marketing international ISCOD - BAC+3

oct. 2018 / sept. 2020

BTS Hôtellerie Restauration option salle - gestion - BAC+2

Lycée hôtelier international de Lille

/ juin 2016

Bac science technologique du management et la gestion option Marketing

- BAC

Lycée Blaringhem Béthune

/

COMPÉTENCES

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES

Français