



**** *

Permis B

Saint-Flour (63520)

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

Chef Sommelier-Maître d'Hôtel, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2016 / sept. 2016** **Chef Sommelier-Maître d'Hôtel**
HOTEL DE PARIS- 83 Saint-Tropez
* *Elaboration des cartes des vins et Gestion de la cave - Responsable de salle - Accueil, Conseil et Prise de commandes -Logiciels Material Control/Micros*
* *Référence : Mme Lagrange Danièle, Directrice*
- févr. 2015 / janv. 2016** **Chef Sommelier-Maître d'Hôtel**
HOTEL DE PARIS- 83 Saint-Tropez
* *Elaboration des cartes des vins et Gestion de la cave - Co-responsable de salle*
* *Accueil, Conseil et Prise de commandes -Logiciels Material Control/Micros*
* *Référence : Mr SOQUET Nicolas, Directeur adjoint*
- juil. 2014 / nov. 2014** **Maître d'Hôtel Sommelier**
HOTEL DE PARIS - 83 Saint-Tropez
* *Accueil - Conseil - Prise des commandes - Logiciel Micros*
* *Référence : Mr NEVEU Bernard, Chef sommelier*
- déc. 2013 / avr. 2014** **Chef Sommelier**
HOTEL CHRISTIANIA - 73 Val d'Isère
* *Conseil - Prise des commandes - Elaboration et Gestion de la cave*
* *Référence : Mr BERTOLI Philippe, Directeur*
- mai 2013 / oct. 2013** **Assistant chef Sommelier**
HOTEL DE PARIS- Saint-Tropez
* *Conseil - Prise des commandes - Logiciel Micros - Gestion de cave*
* *Référence : Mr NEVEU Bernard, Chef sommelier*
- mars 2012 / nov. 2012** **Assistant chef Sommelier**
CHATEAU ST-MARTIN & SPA
2** MICHELIN - Vence
* *Responsable vins du restaurant « La Rosticceria »*
* *Conseil -Prise des commandes - Logiciel Micros - Gestion de cave et des commis*
* *Référence : Mr BRESSAN Pierre, Directeur de restaurant*
- avr. 2011 / oct. 2011** **Sommelier**
Chateau St Martin & Spa - 06 Vence
* *Conseil - Service*
* *Référence : Mr BRESSAN Pierre,*
- oct. 2006 / mai 2010** **Responsable de salle-Sommelier**
INTERHOTEL
* *Accueil - Conseil - Service - Gestion de cave*
- janv. 2003 / déc. 2005** **Employé Polyvalent**
CARRE RESTAURATION
1 à Magny Cours et au Rallye Paris-Dakar
- janv. 2001 / janv. 2003** **Agent Polyvalent**
LE DOYENNE de L'ORADOU - Clermont-Fd

* *Auxiliaire de vie*

janv. 1995 / déc. 2000

Employé Polyvalent

CARRE RESTAURATION

* *Service Traiteur (4500 couverts)*

* *Employé de bar-restaurant à l'Aéroport de Clermont-Fd*

janv. 1993 / déc. 1994

Assistant Maître d'Hôtel

BRASSERIE LE SIGNAL - Clermont-Fd

janv. 1992 /

Chef de Rang

MICHELIN

* *Gestion des Commis*

janv. 1991 /

Assistant Maître d'Hôtel

HOTEL FIMOTEL - Clermont-Fd

* *Prise des commandes*

* *Gestion des approvisionnements cave*

janv. 1989 / janv. 1991

Chef de Rang

Hôtel MERCURE - Hôtel ALTEA - Hôtel REPUBLIQUE

janv. 1989 / déc. 1990

Maître d'Hôtel particulier du Secrétaire général

Secrétariat Général de la Défense Nationale, Office du Premier Ministre aux Invalides, Paris 8ème

Service National effectué au

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2010 / avr. 2011

Mention Complémentaire Sommellerie

Lycée hôtelier - Chamalières

mai 1988 / nov. 1988

Formation Professionnelle Hôtellerie

Service & Sommellerie - Vichy

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Espagnol

Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Passionné d'Œnologie, football, tennis, Yosekan-Budo (1 an), badminton, Voyages à l'étranger : Etats-Unis , Espagne , Italie , Allemagne , Maroc, Tunisie