



30/12/2001 (22 ans)
Permis B

** *****

Boulogne-Billancourt (92100)

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

CHEF DE RANG, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 / sept. 2022

Commis/ Demichef de rang

Plaza Athénée, Paris 8e

Missions: envoi des plats, gérer un rang, mise en place salle et offices, manager stagiaire.

Objectifs et réalisations: trouver des solutions aux problèmes des clients, les accompagner jusqu'au bout, savoir organiser son service.

juin 2021 / sept. 2021

Brand representative

Abercrombie & Fitch, Velizy

Missions : Accueil des clients, service client, fidélisation des clients, encaissements, remboursements, échanges de vêtements, click and collect, rangement du magasin, merchandising.

Objectifs et réalisations : savoir s'adapter aux besoin du client, être à l'écoute, avoir un esprit d'équipe, accompagner le client au

sept. 2020 / oct. 2020

Chef de Salle

Restaurant l'Arôme

18 salariés.

Chef de Salle

Missions : service en salle, accueil, service, ventes et conseils clients nationaux et internationaux.

Objectifs et réalisations : mise en place de la salle (40 couverts/jour), organisation de la salle pour un déjeuner cocktail (18 couverts). Accompagnement et gestion des clients célèbres (politiques).

sept. 2018 / août 2020

Commis de salle

Restaurant l'Oiseau Blanc, The Peninsula Hôtel, Paris 16ème

65,7 M€, 25 salariés. <https://www.peninsula.com/en/paris/hotel-fine-dining/french-rooftop-loiseau-blanc>

Commis de salle

Missions : service en salle, accueil, service, ventes et conseils clients nationaux et internationaux.

Objectifs et réalisations : mise en place de la salle (55 couverts/jour), Gestion d'équipe (6pers), pratique de l'anglais, prise en charge d'un rang de salle, mise en place des Mini-Bars en chambre, présentation et conseils de la carte. Cross Training en cuisine avec le Chef Christophe Raoux. Connaissances des produits/conseils/services/ventes). Accompagnement et gestion des clients célèbres ou d'un certain rang social. Formation : Gestion de conflits avec un client. Référencement et tenue d'un carnet client (préférences clients : Cardex)

sept. 2017 / juil. 2018

Commis de salle

Restaurant de l'Aéro-club de France, Paris 16ème

<http://aeroclub.com>

Commis de salle

Missions : service en salle, accueil, service, ventes et conseils clients nationaux et internationaux.

Objectifs et réalisations : mise en place de la salle (42 couverts/jour), mise en place banquets (90 à 500 pers), dresser pièces cocktails (90pers), appels de confirmation de

*réservations aux
clients, dresser le restaurant.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juin 2020 **Baccalauréat professionnel** - BAC
École Ferrandi, Paris 6ème, (Métiers de commercialisation et service en salle)

COMPETENCES

click and collect, Cross

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Bilingue
Français	

CENTRES D'INTERETS

Danse, Musculation, Voyages, Espagne et Italie.