

MELANIE CORDIER

SERVEUR / SERVEUSE EN RESTAURATION



J'aimerais obtenir un emploi où j'utiliserai mes compétences acquises dans le conseil et le service à la clientèle ainsi que tout mon dynamisme au service de votre établissement.



LIEU DIT LES CHAUMES
03600 COMMENTRY
04.70.64.54.01
06.11.25.85.20
melanie.cordier@live.fr



PERMIS
B - Véhicule léger



LANGUES
Anglais : Correct
Espagnol : Notions

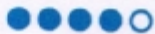


COMPÉTENCES

Aptitude à travailler en équipe.



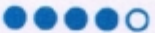
Bonne organisation et bonne planification.



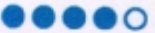
Bonne capacité d'adaptation.



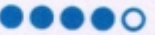
Dynamique et aime apprendre.



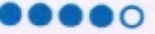
Réaliser la mise en place de la salle et de l'office.



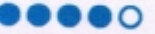
Accueillir le client à son arrivée au restaurant.



Réaliser un service en salle



Débarrasser une table



Dresser les tables.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

11/2010 - 12/2010 : AUX DUCS DE BOURBON

STAGIAIRE EN SERVICE (BRASSERIE)

Service en salle, présentation des menus, préparation des tables, traitement des commandes.

05/2011 - 06/2011 : AUX PETIT PROVENÇAL

STAGIAIRE EN SERVICE.

Service en salle, présentation des menus, préparation des tables, traitement des commandes.

12/2012 - 12/2012 : AUX DUCS DE BOURBON

STAGIAIRE EN SERVICE (GASTRONOMIQUE)

Service en salle, présentation des menus, préparation des tables, traitement des commandes.

04/2013 - 05/2013 : LE GARDEN

STAGIAIRE EN SERVICE

Service en salle, présentation des menus, préparation des tables, traitement des commandes, entretien de la salle de restaurant et de l'office.

01/2014 - 02/2014 : HOTEL DE FRANCE A MONTMARIAULT

STAGIAIRE EN SERVICE

Service en salle, présentation des menus, préparation des tables, traitement des commandes, entretien de la salle de restaurant et de l'office.

11/2015 - 12/2015 : LE LUTECE A VICHY

STAGIAIRE EN SERVICE

Service en salle, présentation des menus, conseils aux consommateurs dans leurs choix de boissons et de plats, aide à la préparation des entrées et des desserts, préparation des tables, service en salle et à la terrasse, traitement des commandes.

03/2016 - 07/2016 : LA TABLE D'ANTOINE A VICHY.

STAGIAIRE EN CUISINE

Réalisation des préparations préliminaires ainsi que le dressage des entrées et desserts, entretien de la cuisine et des locaux, contrôle du rangement, du stockage des produits et matériels.

08/2017 - 10/2017 : CENTROTTEL A MONTMARIAULT

COMMIS DE SALLE

Service en salle, présentation des menus, conseils aux consommateurs dans leurs choix de boissons et de plats, mise en place de la salle de restaurant et des salles de séminaire, traitement des commandes.



FORMATIONS

2017 : BTS HÔTELLERIE- RESTAURATION OPTION B

Lycée Valéry Larbaud à Cusset

2015 : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Lycée Valéry Larbaud à Cusset

2012 : CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Lycée professionnelle St Vincent à Montluçon.

2010 : DIPLÔME NATIONAL DU BREVET

Collège St Vincent à Montluçon.