

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

11/2015 - 02/2016	Chef barman au centre omnisport de vichy - Office de tourisme Organisation et gestion de tous les bars de l'office de tourisme (palais des congrès,opéra,centre omnisport,palais du lac...) Gestion du personnel Gestion des événements (jusqu'à 1000 personnes au palais des congrès) Gestion des stocks Service
10/2014 - 07/2015	Barmaid ,Serveuse et responsable adjointe - Restaurant L annexe et L atmosphere a Vichy Accueillir les clients,les servir,veiller au bon fonctionnement du service Passer les commandes Gerer les plannings Procéder au nettoyage Ouverture,fermeture des établissements Gestion du personnel
07/2014 - 09/2014	chef de rang - buffalo grill accueil des clients service a l'assiette encaissement
09/2006 - 06/2014	serveuse responsable adjointe au bar L appart - L appart Servir les clients,veiller a la propreté de l'établissement Procéder aux encaissements ouverture fermeture de l'établissement recrutement des extras
09/2004 - 08/2006	Barmaid,hotesse d'accueil et chef de rang aux 3 BRASSEURS a Clermont f - les 3 Brasseurs a Clermont ferrand accueil des clients service a l'assiette encaissement

FORMATIONS

2000	LICENCE DE PSYCHOLOGIE Bac+3, Bac+4 ou équivalent - Psychologie cap banque
1997	CAP ET BP BANQUE Bac+3, Bac+4 ou équivalent - Psychologie
1995	cap banque CAP, BEP ou équivalent - Banque assurance CAP BANQUE EN C.Q EN 1997

COMPÉTENCES

service au bar	Avancé
souriante	Avancé

Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte

Accueillir les clients à leur arrivée et effectuer les formalités administratives liées à leur séjour

LANGUES

Anglais	Intermédiaire
Espagnol	Intermédiaire

Accueillir les personnes

Accueillir une clientèle

Caractéristiques des alcools

Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande

Création de cocktails

Débarrasser une table

Dresser les tables

Encaisser le montant d'une vente

Enseigner une discipline à un groupe de personnes

Gestion des stocks et des approvisionnements

Lecture de plan de salle

Modalités d'accueil

Nettoyer une salle de réception

Préparer des boissons chaudes ou froides

Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande

Principes de la relation client

Procédures d'encaissement

Proposer un service, produit adapté à la demande client

Réaliser l'entretien des verres et des couverts (à la vapeur, au vinaigre, ...) et le rangement de la vaisselle

Renseigner le client sur les prestations de l'établissement et les modalités de réservation

Techniques de port de plateaux/plats

Techniques de service à l'assiette

Traiter une commande

Types de cocktails

Utilisation de matériel de bar

PERMIS SPÉCIFIQUES

B - Véhicule léger

CENTRES D'INTÉRÊT

Musique,litterature,sport,cinema