CHEF DE RANG / MANAGER

93330 Neuilly-sur-Marne · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 2508092309

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2021-06-30 — Bac +3 — Sorbonne Université
Double licence Lettres Modernes et LLCER espagnol
2020-06-30 — Bac — Lycée Léopold Sédar SENGHOR
Baccalauréat Littéraire Option LVA Espagnol et Littérature Espagnole

Expériences professionnelles

2024-01-01 - à ce jour — ADJOINT DE DIRECTION DE RESTAURANT
Superviser le service en salle, assurer la qualité de service et la satisfaction du client, veiller au respect des règles internes et des standards de la franchise.
2023-05-01 - 2023-11-30 — CHEFFE DE RANG
Mise en place de la salle, prise de commande, orientation et conseil du client dans les choix du menu, vente additionnelle, service des commandes des clients à table, nettoyage de la cuisine et des équipements.
2022-12-01 - 2023-03-31 — EQUIPIERE POLYVALENTE
Encaissement, prise de commande des clients à la caisse, orientation et conseil du client dans les choix du menu, nettoyage de la cuisine et des équipements.
2022-08-01 - 2023-01-31 — CHEFFE DE RANG
Conseiller et orienter le client, gestion des tâches des commis de salles, prise de commande via un pad numérique, encaissement, vente additionnelle, nettoyage de la salle et du bar.
2022-03-01 - 2022-06-30 — SERVEUSE POLYVALENTE
Prise de commande, orientation et conseil du client dans les choix du menu, service des commandes des clients à table, mise en place de la salle, nettoyage de la cuisine et des équipements.
2021-10-01 - 2021-11-30 — EQUIPIERE POLYVALENTE
Préparation des commandes dans les règles d'hygiène HACCP, nettoyage de la cuisine et des équipements, orientation et conseil du client dans les choix du menu.

Langues

Portugais (Langue maternelle), Espagnol (Courant)

Atouts

Mise en place de la salle, Conseiller et orienter le client, Gestion des tâches des commis de salles, Prise de commande via un pad numérique, Encaissement, Vente additionnelle, Nettoyage de la salle et du bar, Préparation des desserts, Hygiène HACCP

Permis

Permis B

Loisirs

Cuisine, Littérature française et portugaise, Domaine équestre

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.