Chef de rang

26150 Die · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 990000004022

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2009-06-30 — CAP — Afpa Bordeaux
CAP/BEP en Charpente
2007-06-30 — CAP — Lycée Condorcet - Arcachon
CAP/BEP en Restauration

Expériences professionnelles

2023-12-01 - 2024-04-30 — Chef de rang
Accueil de la clientèle; Gerer les prises de commande; Préparation des divers boissons bar; Nettoyage et hygiène irréprochable
2023-08-01 - 2023-12-31 — Second de cuisine
Découpe des filets de boeuf, Côte de boeuf et préparation des diverses accompagnements; Gérer les stocks; Gérer les différentes cuissons
2022-09-01 - 2023-07-31 — Charpentier couvreur
Rénovation int/ext (BA13, railles, réagustement de sous plafond plus finitions peinture); Travaux de maçonnerie; Toute type de travaux bois (terrasse caillebotis, parquet, lambris, cloisons)
2022-03-01 - 2022-09-30 — Cordiste
Tout type de travaux touchant le bâtiment et les travaux sur corde: Étanchéité, ravalement de façade, charpente, couvreur, maçonnerie
2021-10-01 - 2021-12-31 — Chef de cuisine / chef de rang
Gestion et entretien de la cuisine et salle; Accueil de la clientèle; Pizzaiolo
2020-10-01 - 2021-04-30 — Tailleurs viticole
Entretien des pieds de vignes; Taille des pieds de vignes; Vendangeurs
2019-12-01 - 2020-04-30 — Second de cuisine
Gérer les commandes; Mise en place de la cuisine; Aide à l'entretien du stock, des commandes; Pizzaiolo
2019-10-01 - 2020-03-31 — Paysagiste
Entretien des maisons d'hôte; Création de jardins; Réparation des clôtures, plancher, cloisons; Entretien de tous les extérieurs
2019-04-01 - 2021-10-31 — Chef de cuisine / chef de rang
Accueil de la clientèle; Gestion et entretien de la salle, du bar, des desserts; Gestion du stock; Encaissement; Chef de cuisine; Élaboration des plats et de la carte
2018-09-01 - 2019-09-30 — Gérant
Gestion des diverses tâches administratives; Élaboration de la tarification d'une carte; Gestion des équipes; Gestion du bon déroulement des établissements et de sa clientèle; Relevé des caisses journalières; Accueil puis conseil sur divers produits; Programmation d'évènements musicaux
2016-06-01 - 2018-08-31 — Responsable bar
Gestion des stocks et achats; Réalisations cocktails, boissons chaudes; Organisation de soirées dansantes et d'évènements sportifs
2016-05-01 - 2016-09-30 — Responsable
Prise en charge du restaurant; Créations d'évènements attractifs; Administration (entrée, sortie des clients); Entretien des piscines et des locaux
2015-12-01 - 2016-04-30 — Chef de rang restaurant

Prise en charge des modalités de la salle; Responsable salle et réservation; Gestion du bar et des ressorts

2015-06-01 - 2015-10-31 — Chef Barman

Chef Barman; Briefing de l'équipe; Préparation et réalisation des différentes boissons; Gestion

2014-12-01 - 2015-04-30 — Barman / Serveur

Accueil de la clientèle; Apprentissage des différents produits à cocktail; Barman

2012-04-01 - 2014-10-31 — Cuisinier pizzaiolo, chef de rang

Préparation pâte à pizza; Pizzaiolo; Chef de rang

2010-05-01 - 2010-12-31 — Chef de rang restaurant

Réception et accueil; Conseiller la clientèle sur les différentes préparations des plats; Service, bar, gestion

2008-09-01 - 2008-10-31 — Vendangeur

Coupeurs; Porteurs

2007-09-01 - 2011-06-30 — Ouvrier Charpentier bois

Création de plans; Sécurité de chantier; Mise en œuvre d'une maison; Gestion du matériel; Charpente, couverture, plancher, lambris, maçonnerie, pergola, installation des différents matériels par pièces cuisine salle d'eau, pressing; Étude des différentes techniques de coupe finitions

2004-09-01 - 2007-06-30 — Apprenti cuisinier

Atouts

Sérieux, Autonomie, Dynamique et cadré, Analyses et ordonnée, Je ne m'éparpille pas, reste centré, Endurance, Gestion de cuisine, Gestion d'un service de restauration, Manipulation des aliments, Préparation culinaires, Restauration, Organisation, Accueil client, Prise de commandes, Préparation de boissons, Respect des normes d'hygiène, Découpe de viande, Gestion des stocks, Gestion des températures de cuisson, Rénovation intérieure, Maçonnerie, Menuiserie, Tenue d'un bar, Encaissement, Chef de cuisine, Élaboration de la carte et des menus, Taille de la vigne, Vendange, Gestion des commandes, Mise en place, Entretien des chambres d'hôtel, Aménagement paysager, Portails et clôtures, Entretien des espaces extérieurs, Gestion administrative, Gestion des tarifs, Management d'équipe, Gestion multi-sites hôtelière, Comptage de caisse, Conseil client, Gestion de restaurant, Organisation d'événements, Gestion des entrées et sorties, Gestion des salles de réunion, Gestion des réservations, Gestion de bar, Briefing d'équipe, Mixologie, Techniques de panification, Plans d'exécution, Sécurisation de chantier, Gestion des équipements, Charpenterie, Choix des paramètres de coupe, Réception hôtelière

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