



***** *****

** *** *****

Paris 11 Popincourt (75011)

*** ***** _ *****

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

Maitre d'hotel, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 /

Maitre d'hotel

Le Bofinger (groupe Bertrand), Paris 4e, FRA

Assurance de l'entière satisfaction de la clientèle. A la fin du service, organisation et contrôle la remise en ordre de la salle et le dressage des tables pour le service suivant . De plus, compétences qui permettent également, si nécessaire d'assister le chef de rang que je supervise.

mars 2019 / mars 2020

Maitre d'Hotel/Responsable de salle

Atelier Renault, Musiam@Alain Ducasse, Paris 8e, FRA

Supervision de l'ensemble du personnel de salle sous ma responsabilité. Gerant du service et du travail en salle, avec objectif de développer la rentabilité de l'établissement et son potentiel commercial. Cloture des caisses journalieres.

juil. 2009 / sept. 2018

Service Manager

KVDAR, New York, USA

Superviser et guider toutes les activités de l'équipe du service. Coordonner les créations de strategies et du branding. S'assurer que l'équipe suit les meilleures pratiques d'execution et maintient les accords de niveau de service. Surveille les problèmes du département et les plaintes des clients. Élaborer des plans de gestion des problèmes et d'amélioration du service.

janv. 1998 / mars 2008

Outlet F&B Manager

Gestion des opérations quotidiennes, l'élaboration des menus, le maintien des normes de qualité, la supervision de la formation du personnel, la surveillance des stocks et le contrôle des coûts, le respect des réglementations en matière de santé et de sécurité et la fournir un excellent service client.

juin 1992 / déc. 1997

Frontwaiter/Maitre d'Hotel

Vong/ Jean Georges ***michelin, New York, USA

Les responsabilités comprennent l'accueil, la fidelisation et le service des clients, fournir des informations détaillées sur les menus, l'exécution de diverses tâches qui subliment l'experience de la clientele, réception et la collecte de la facture.

janv. 1987 / mai 1992

Front waiter

Le Caprice, michelin *, London UK

Sous la supervision d'un Maitre d'Hotel, responsable d'un groupe de tables. Chargé d'un certain nombre de missions concernant ces tables, à la tête des commis de salle et veiller à ce que les clients soient satisfaits de leur séjour dans l'établissement.

janv. 1983 / déc. 1986

Apprenti, Commis de salle

Le Boeuf sur le Toit (Groupe Flo), Paris 8e, FRA

Tâches simples, sous la direction d'un chef de rang, participation à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation. Lors du service, disposition du pain et beurre, débarrassage, et quelques tâches de service suivant les directives de son responsable. Aller-retour entre la cuisine et la salle. À la fin du service, débarrassage des tables et rangement de la salle.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2006 / juin 2008 **Master Certificate in Hospitality management; online course** - BAC+4
Cornell University; Ithaca NY, USA

sept. 1980 / juin 1982 **BTS Hotellerie** - BAC+2
Ecole Gregoire Ferrandi, Paris , FRA

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Professionnel
Français	Courant