

*Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.*

# leader maitre d'hotel

Je cherche un travail dans l'hôtellerie ou la restauration autant de leader maitre d'hôtel car j'ai travaillé longtemps dans la restauration et j'aimerais changer un peu pour voir une autre chose car après avoir un peu dans la restauration je cherche à évoluer dans l'hôtellerie pour retourner à mon sujet d'études dans la restauration hôtellerie

## Expérience professionnelle

---

Depuis Septembre 2009	<b>leader maitre d'hotel</b> <b>Mission :</b> Autant de leader maitre d'hôtel confirmer j'ai commencé en septembre après ma formation d'appliquer tout ce que j'ai appris comme préparer la feuille de préfinç, la salle, l'équipe, vérifier la mise en place m'en occuper de tout que commander de passer la cuisine à vérifier les caisses la fermeture faire la formation au chacun membre de l'équipe avoir la responsabilité en fermeture et ouverture rentrer les présences faire la feuille d'émergence suivi de visite médicale
Février 2009 Septembre 2009	<b>chef de rang</b> <b>Mission :</b> J'ai commencée ma formation de maitre d'hôtel, faire le service, formation caisse, fermeture de restaurant, ouverture préparer le restaurant, pris de caisse, passer de commander, réceptionner aussi rentrer les informations sur le micro et s'en occuper de tout sorte de problème j'ai pu l'avoir pendant le service
Août 2008 Février 2009	<b>chef de rang</b> bistro romain opera <b>Mission :</b> Après la fermeture de site à bastille je me suis muté au restaurant à l'opéra à Paris et là bas j'ai commencée ma formation leader maitre hôtel jusque la transmission sur un autre site qui a besoin je me suis occupé de tout que observation des services et passer mon évaluation pour me confirmer
Novembre 2006 Août 2008	<b>chef de rang</b> bistro romain bastille <b>Mission :</b> J'ai commencée mon travail autant de chef de rang au restaurant bistro romain j'ai que ca fermeture en 2008 j'ai fait des fermetures ouverture ou des coupures et j'ai pu occuper de la mise en place des rangements pris de command travailler sur micros aussi vérifier tout les travaux et que la maison soit bien ranger pour le service suivant
Septembre 2006 Janvier 2007	<b>chef de rang</b> mercure tour effile <b>Mission :</b> J'ai commencée en extra quelque service de petit déjeuner ou de service de midi j'ai appris servir le service banquet les groupes la mise en place dans l'hôtellerie aussi
Septembre 2006 Janvier 2007	<b>serveuse</b> ibis bstille <b>Mission :</b> J'ai commencée en extra quelque service de petit déjeuner ou de service de midi j'ai appris servir le service banquet les groupes la mise en place dans l'hôtellerie aussi

Juillet 2006  
Novembre 2006

### **commis de salle**

le calife

**Mission** : J'ai travaillé sur ce bateau qui fait de dîner croisière le soir j'ai appris à faire les caisses la mis en place travailler sur micros suivre le service en cuisine aussi

Avril 2004  
Avril 2005

### **serveuse**

la candella

**Mission** : j'ai travaillé dans ce restaurant en poste de serveuse responsable pour servir 90 couverts par jours en moyenne et j'ai le quitte en raison de la fermeture de la restaurant

## Diplômes et formations

---

Janvier 2005  
Septembre 2005

### **Lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant,**

Première année de BEP

**Spécialisation** : Restauration hôtellerie

## Compétences en informatique

---

### **Logiciels**

micros excel word powerpoint

### **Langages**

anglais arabe

## Maîtrise linguistique

---

### **Anglais**

**Niveau oral** : Notions, **Niveau écrit** : Notions

## Divers

---

### **informatique**

apprendre tous les nouveaux techniques sur les différents systèmes