

HUBERT KEINGNE MEKONCHOU

(+ 237) 675903180

Email: hkeingne@gmail.com | Douala, Cameroun

CNP 2021 : 65200 – Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons

PROFILE

Serveur professionnel avec 13 ans d'expérience dans l'industrie de la restauration, offrant un service exceptionnel aux clients dans des environnements haut de gamme. Doté d'une excellente connaissance des menus et des vins, ainsi que d'une capacité à gérer plusieurs tables simultanément. Habile à travailler en équipe et à créer une ambiance conviviale pour les clients. Désireux de contribuer à la réussite d'un établissement culinaire renommé.

COMPETENCES

Langue: anglais, français

Informatique: Word, Excel, PowerPoint, Access, Outlook

Sens de l'accueil et du service

Excellente connaissance des menus et des vins

Travail d'équipe et collaboration

Excellentes compétences en communication et interpersonnelles

Capacité à gérer plusieurs tables simultanément

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Serveur Professionnel

GEMACO (General Maritime Company)

Mars 2017 – Aujourd'hui

Tâches Effectuées:

- Fourni un service exceptionnel aux clients dans un environnement gastronomique, en dépassant constamment leurs attentes.
- Géré plusieurs tables simultanément avec efficacité et précision, en maintenant un haut niveau de service.
- Préparer des cocktails et d'autres boissons ;
- Collaboré étroitement avec les membres de l'équipe pour assurer une expérience culinaire mémorable aux clients.
- Offert un service amical et professionnel aux clients dans un environnement décontracté.
- Prise des commandes avec précision et efficacité, en veillant à la satisfaction des clients.
- Assuré la préparation et le service de la nourriture et des boissons conformément aux normes du restaurant.
- Maintenir un environnement propre et organisé, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité.
- Contribué à créer une ambiance conviviale et accueillante pour les clients.
- Veiller au respect des lois et des règlements provinciaux et territoriaux en matière d'alcool ;
- Former et superviser, s'il y a lieu, d'autres barmans et employés de bar

RESTAURANT GASTRONOMIQUE SERVEUR

Déc. 2012 - Mars 2017

- Nettoyer et désinfecter les tables, les chaises et le sol.
- Vérifier et ranger la vaisselle, les couverts et les verres.
- Dresser les tables selon les consignes du restaurant
- Accueillir les clients avec le sourire et les saluer chaleureusement.
- Les placer à une table appropriée en fonction de la configuration de la salle et de l'ambiance souhaitée.
- Distribuer les menus et présenter la carte aux clients
- Prendre les commandes des clients en notant attentivement leurs choix et en répondant à leurs questions.
- Conseiller les clients sur les plats et les vins en fonction de leurs goûts et de leurs envies.
- S'assurer que les commandes sont complètes et exactes.
- Transmettre les commandes à la cuisine en utilisant le bon système de communication.
- Apporter les plats et les boissons aux clients en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Préparer et servir les spécialités de la maison aux tables des clients.
- Débarrasser les tables au fur et à mesure que les clients terminent leur repas

FORMATION

CAP (Certificat d'aptitude professionnel)

Sept. 2009 - Juin 2010

Collège Sainte Marthe de Brazzaville Douala, Cameroun

CENTRES D'INTÉRÊT

Activités sportives : Natation, tennis (en club), randonnée pédestre, basketball, football.

Activités culturelles : Pratique du piano.

REFERENCES FOURNIES SUR DEMANDE

M. Pierre Nongni

Email: pierre.nongni@gmail.com