



SYNTHÈSE PROFESSIONNELLE

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.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Serveur Professionnel, GEMACO (general Maritime Company), Mars 2017 - aujourd'hui, Douala Cameroun

- 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 ;

Serveur, RESTAURANT GASTRONOMIQUE, Déc. 2012 - Mars 2017, Douala Cameroun

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
- Présenter la note aux clients et répondre à leurs questions éventuelles
- Rendre la monnaie si nécessaire et remercier les clients de leur visite

BÉNÉVOLE, ÉGLISE CATHOLIQUE, Jan. 2011 - Fév. 2012, Douala Cameroun

- Nettoyage des locaux
- Dépoussiérer et Désinfecter les surfaces à traiter
- Nettoyage et lavages des vitres Entretien d'espaces extérieur
- Gestion des stocks des produits d'entretiens
- Organisation et répartition des tâches journalières manipulation et maitrise des produits d'entretiens

FORMATION

CAP

Juin 2010

Collège Sainte Marthe de Brazzaville - Douala, US

COMPÉTENCES

- Sens de l'accueil et du service
- Aimable
- Excellente connaissance des menus et des vins
- Excellentes compétences en communication et interpersonnelles
- Courtois
- Souriant
- Capacité à gérer plusieurs tables simultanément
- Travail d'équipe et collaboration

LANGUES

Français, Natif

Anglais, Intermédiaire (B1)

SECTION PERSONNALISÉE

65200 - Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons

LES RÉFÉRENCES

Disponible sur demande

LES HOBBIES ET CENTRES D'INTÉRÊT

- Lecture
- Bénévolat dans une association