Prénom NOM
Adresse
Code postal VILLE
00 00 00 00 00 XX ans
moimeme@exemples-cv.net Permis B + véhicule personnel

**SERVEUR EN SALLE**

**Objectifs :**

Assurer la satisfaction de la clientèle à travers un service rapide et de qualité
Acquérir de nouvelles compétences : service des vins, préparation de cocktails, œnologie

**Profil :**

5 ans d’expérience dans le service en salle dont 3 en restaurant gastronomique
Ponctuel, souriant, dynamique et motivé, aimant le contact avec la clientèle et résistant à la pression

**Compétences :**

* Service en salle : accueil des clients, conseil sur les menus et le choix des vins, prise de commandes, service à l’assiette
* Connaissances en œnologie
* Débarrassage, rangement et nettoyage
* Bon niveau d’anglais

**Expériences professionnelles :**

**2009 - 2012 :** service en salle au restaurant gastronomique XXX (deux étoiles Michelin) à (votre ville) - services du midi et du soir

**2008 - 2009 :** service en salle au restaurant de l’hôtel YYY à (votre ville) - service du soir et des petits déjeuners

**2005 - 2008 :** garçon de café / limonadier comme saisonnier au bar WWW de (votre ville) pendant quatre à six mois chaque hiver - service en extra dans différents restaurants de (votre ville) le reste de l’année

**2003 - 2005 :** stages de formation au restaurant GGG de (votre ville)

**Formation :**

**Mai 2009 :** formation d’initiation à l’œnologie d’une semaine à l’école LLL de (votre ville)

**2003 - 2005 :** bac pro hôtellerie-restauration à l’école JJJ de (votre ville)

**2001 - 2003 :** BEP métiers de la restauration et de l’hôtellerie au lycée HHH de (votre ville)

**Loisirs :**

Passionné de cinéma américain des années 70 et de photographie