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

**CHEF DE RANG**

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

Expériences professionnelles

|  |  |
| --- | --- |
| **Juillet 2006-présent** | **CHEF DE RANG – RESTAURANT LA BELLE ÉPOQUE – PARIS**Restaurant 4 étoiles de 150 couverts/jour avec service en terrasse* Responsable d’un groupe de 5 serveurs chapeauté par un manager
* Prise de commande
* Encaissement
* Dressement des tables
* Entretien des installations
 |
| **Mars 2004-Juillet 2006** | **SERVEUR – BISTROT DE L’AUBERGE – LYON**Bistrot typique de 50 couverts/jour avec service en terrasse* Serveur dans une équipe de 2 autres serveurs
* Prise de commande
* Encaissement
* Nettoyage des tables
 |
| **2003-2004** | **Stage de formation au RESTAURANT PINOT** |

Formation

|  |  |
| --- | --- |
| **Mai 2009** | Formation d’initiation à l’œnologie d’une semaine à l’école LLL de (votre ville) |
| **2004** | Diplôme hôtellerie-restauration, *Nom de l’établissement, ville de l’établissement*Bac professionnel Hôtellerie-Restauration |
| **2001** | BEP métiers de la restauration et de l’hôtellerie au lycée HHH de (votre ville) |

Langues

Français: langue maternelle

Anglais: courant

Loisirs

Passionné de cinéma américain des années 70 et cuisine