![Une image contenant Visage humain, personne, habits, homme

Description générée automatiquement]()

Chef de rang expérimenté - 15 ans d'expérience en restauration haut de gamme et gestion d'équipe

**Brice DERANG**

mob: **01 02 03 04 05**

mail: **mail@email.com**

facebook.com/**monprofil**

twitter.com/**monprofil**

linkedin.com/**monprofil**

Chef de rang professionnel et compétent, avec 15 ans d'expérience dans des établissements de restauration haut de gamme. Expérience solide en gestion d'équipe, organisation de service et relation client. Passionné par l'excellence du service et la satisfaction des clients, je suis prêt à relever de nouveaux défis pour continuer à développer mes compétences et contribuer au succès de l'établissement.

**FORMATION**

**BTS Hôtellerie-Restauration (option service et commercialisation) / Lycée Ste Marie/ Paris / 2015-2016**

**Baccalauréat professionnel Hôtellerie-Restauration / Lycée Ste Marie/ Paris / 2014-2015**

**COMPETENCES**

* Connaissance des normes et réglementations en matière de sécurité alimentaire
* Compétences en gestion
* Expérience du service en salle
* Compétence en gestion de crise
* Connaissance des vins et des accords mets-vins
* Compétences en informatique
* Organisation et gestion du temps
* Anglais : niveau avancé (C1)
* Espagnol : niveau intermédiaire (B2)

**EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

**Chef de Rang / La Coupole / Paris / 2015-2016**

* Coordination et supervision du service dans une salle de 60 couverts
* Formation et encadrement d'une équipe de 6 serveurs
* Gestion des réclamations et des demandes spéciales des clients
* Collaboration avec la cuisine pour assurer la qualité des plats servis
* Participation à la sélection des vins et proposition d'accords mets-vins
* Responsable de l'inventaire des stocks de la salle

**Chef de Rang / La Rotonde / Paris / 2015-2016**

* Supervision du service dans un restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin
* Gestion d'une équipe de 4 serveurs et coordination avec la sommellerie
* Accueil et conseil des clients sur le choix des plats et des vins
* Organisation d'événements spéciaux tels que des dégustations de vins et des dîners à thème
* Formation continue en techniques de service et connaissances culinaires

**QUALITES**

* Excellentes compétences en communication
* Leadership
* Patience
* Endurance et énergie

**HOBBIES**

* Œnologie : dégustation de vins et participation à des événements œnologiques
* Cuisine : découverte de nouvelles recettes et techniques culinaires
* Sports : natation et randonnée

**Serveur / La Rotonde / Paris / 2015-2016**

* Service des plats et des boissons dans un restaurant traditionnel
* Prise des commandes et transmission à la cuisine
* Mise en place de la salle et entretien de la propreté des espaces de travail
* Participation aux réunions d'équipe et aux formations proposées

**Cher(e) Candidat(e)**

**Merci d'avoir téléchargé ce modèle sur notre site. Nous espérons qu'il vous aidera à mettre en valeur votre CV.**

---------------------------------------------------------------------------------------

**Besoin de conseils pour rédiger votre CV ou vous préparer pour l’entretien d’embauche ? Consultez nos articles :**

- [Le titre du CV : guide pratique + 30 exemples](https://www.creeruncv.com/conseils/le-titre-du-cv/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

- [Comment mettre en valeur son expérience professionnelle ?](https://www.creeruncv.com/conseils/lexperience-profesionnelle-sur-le-cv/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

- [Rédiger une accroche de CV percutante + 9 exemples](https://www.creeruncv.com/conseils/laccroche-du-cv/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_PTT)

- [Les 7 points clés d'un CV réussi](https://www.creeruncv.com/conseils/faire-un-cv-conseils-pratiques/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

- Personnalisez votre CV avec [des icônes gratuites](https://www.creeruncv.com/conseils/icones-pour-cv/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

- [Bien préparer son entretien](https://www.creeruncv.com/conseils/recrutement/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

**Nous proposons également plusieurs centaines d'exemples de lettres de motivation classées par métier et des modèles pour les mettre en forme.**

- [1200 exemples de lettres de motivation](https://www.creeruncv.com/lettre-de-motivation/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

- [Les modèles de courrier](https://www.creeruncv.com/modele-de-lettre/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

- [Tous nos conseils pour rédiger une lettre efficace](https://www.creeruncv.com/conseils/lettre-de-motivation/?utm_source=Document&utm_medium=Link&utm_campaign=Doc_CV_DOC)

Nous vous souhaitons bonne chance dans vos recherches et vos entretiens 

Enfin, rappelez-vous qu'une bonne candidature est une candidature personnalisée ! Prenez donc le temps de la rédiger avec soin car elle décrit votre parcours professionnel et votre personnalité.

----------------

Copyright : Les contenus diffusés sur notre site (modèles de CV, modèles de lettre, articles ...) sont la propriété de creeruncv.com. Leur utilisation est limitée à un usage strictement personnel. Il est interdit de les diffuser ou redistribuer sans notre accord. Contenus déposés dans 180 pays devant huissier. Reproduction strictement interdite, même partielle. Limité à un usage strictement personnel. Disclaimer : Les modèles disponibles sur notre site fournis "en l'état" et sans garantie.

Créeruncv.com est un site gratuit.