

**CHARLES
HUAULT**

20/10/1989



COMPÉTENCES

- Management d'une équipe de salle
- Organisation et gestion du service
- Gestion des stocks liquides
- Mise en place et suivi d'une carte
- Préparation de prestations de groupe et événementielles
- Plannings staff et Dj

DIVERS

- Langues: Français, Anglais(courant)
- Permis A et B

COORDONNÉES

18 rue de Courrège
33370 Artigues-Près-Bordeaux

chuault@gmail.com

06 61 42 61 29

INFORMATIONS DE BASE

Je suis un responsable de salle avec 6 ans d'expérience à ce poste, et 14 ans d'expérience en restauration.

FORMATION PROFESSIONNELLE

CAP Brasserie Café en candidat libre Juin 2009

ISEME (Ecole de Commerce, Formation Licence). Parcours Anglophone, Formations en gestion, marketing et vente. 2008

BAC S Juin 2007

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Avril 2022/Aujourd'hui: Chef de Rang au Mazal à Bordeaux

Octobre 2021/Avril 2022: Responsable de Salle/Bar au Coq Sauvage à Saint Loubès

Gestion et organisation du service (prise de réservations, accueil client...). Gestion des stocks et commandes liquides. Suivi d'une carte des vins et boissons. Préparation et gestion de prestations événementielles. Tenue de plannings staff.

Juin 2016/Octobre 2021: Responsable de salle au Siman à Bordeaux

Management d'une équipe de salle jusqu'à 12 personnes. Gestion et organisation du service (prise de réservations, accueil client...). Gestion des stocks et commandes liquides. Suivi d'une carte des vins et boissons. Préparation et gestion de prestations événementielles. Tenue de plannings staff. Programmation des prestations DJ. Rendus de caisse et fermeture de l'établissement.

Septembre 2014/Juin 2016: Chef de Rang au Yo resto à Bruges

Octobre 2013/Septembre 2014: Chef de Rang/Barman au Cabana Café à Angoulême

Janvier 2013/Octobre 2013: Barman à La Cantine à Angoulême

Avril 2012/Septembre 2012: Serveur/Assistant Sommelier à la Maison Du Bassin au Cap Ferret

Mars 2010/Novembre 2011: Chef de Rang/Barman au Chat Noir à Angoulême

Novembre 2009/Mars 2010: Chef de Rang/Barman à l'Express Bar et à la Table d'Olivier à Cognac

Octobre 2008/Octobre 2009: Apprenti en CAP Brasserie Café au Chat Noir à Angoulême