

Clément Sorin

Nationalités suisse et française
Né le 07/08/1988
Résident à Reignier, France (74)
+336.43.80.41.02.
clement.sorin.141@gmail.com



Chef de Rang

Juin 2022-Aujourd'hui
Hôtel Beau Rivage 5*
Genève

- ⇒ Organisation des événements de type service à table, cocktails dînatoires, conférence et traiteurs extérieurs
- ⇒ Gestion des équipes d'extra allant jusqu'à 15 personnes
- ⇒ Initialement au département du Banquet et Traiteur, j'ai dû également travailler au room service et au bar

Directeur des Opérations

Septembre 2019-Mars 2020
Orient Paradise
Bangkok—Thaïlande

- ⇒ Gestion des opérations de trois établissements de restauration spécialisés dans la cuisine orientale, dont deux en milieu hospitalier
- ⇒ Mise en place de standards de service et d'hygiène
- ⇒ Gestion du personnel, recrutements, plannings et salaires

Chef de Rang intérimaire

Juin 2018-Août 2019
Samsic emploi
Genève

- ⇒ Service à la carte et banquet principalement pour les organisations internationales et hôtels de luxe genevois
- ⇒ Adaptabilité constante aux nouvelles entreprises et à leurs conditions

Directeur de Restaurant

Sept 2014-Sept 2015
The Kitchen
Pattaya—Thaïlande

- ⇒ En charge d'une équipe de 15 personnes dans un restaurant touristique
- ⇒ Tenue de la comptabilité, des fiches de paie et de l'administration de l'établissement
- ⇒ Gestion des stocks et liaison avec les fournisseurs

Responsable de Salle

Sept 2013-Sept 2014
Domaine de la Sapinière
Thorens-les Glières—France

- ⇒ En charge du bon déroulement du service entier (accueil, prise de commande, suivi du service, encaissement)
- ⇒ Supervision d'une équipe de 2 à 5 personnes
- ⇒ Organisation des banquets
- ⇒ Gestion de la cave à vin

Demi Chef de Rang

Sept 2009-Sept 2011
Auberge du Lion d'Or
Cologne—Genève

- ⇒ Prise de poste de Commis de Rang, puis promotion vers le poste de Demi Chef de Rang
- ⇒ En charge du bon déroulement du service auprès du client
- ⇒ Présentation des plats en français et en anglais
- ⇒ Mise en place de la salle et entretien des locaux et du matériel



Ecole Hôtelière Internationale Savoie-Léman

<http://www.ecole-hoteliere-thonon.com/>



2009 BTS Hôtellerie Restauration option Gestion et Marketing



2007 Baccalauréat Hôtellerie Restauration



- Français: langue maternelle
- Anglais: Niveau C1
- Thaï: Niveau B1



- Pack Office: confirmé
- Google Apps : confirmé
- Multiples POS : confirmé



Intérêt pour le développement personnel



Passion pour la musique, la gastronomie, le voyage et la nature