

# Clément Sorin

Nationalités suisse et française

Né le 07/08/1988

Résident à Saint Pierre en Faucigny, France (74)

+336.43.80.41.02.

clement.sorin.141@gmail.com



## Ecole Hôtelière Internationale Savoie-Léman

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

2009 BTS Hôtellerie Restauration option Gestion et Marketing

2007 Baccalauréat Hôtellerie Restauration

### Chef de Rang intérimaire

Juin 2021-Septembre 2021

Samsic emploi

Genève

- ⇒ Service à la carte pour la clientèle individuelle en restaurant, dans les organisation internationales pour les grandes délégations et banques privées
- ⇒ Gestion et optimisation de son propre emploi du temps

### Directeur des Opérations

Septembre 2019-Mars 2020

Orient Paradise

Bangkok—Thaïlande

- ⇒ Gestion de trois établissements de restauration spécialisés dans la cuisine orientale, dont deux en milieu hospitalier
- ⇒ Mise en place de standards de service, d'hygiène, de communication, et de relationnel client
- ⇒ Organisation d'événements traiteurs allant jusqu'à 1800 couverts en buffet
- ⇒ Gestion du personnel (95 employés), recrutements, plannings et salaires
- ⇒ Campagne de promotion et de communication avec les nouveaux clients et partenaires (hôtels, hôpitaux...)

### Chef de Rang intérimaire

Juin 2018-Août 2019

Samsic emploi

Genève

- ⇒ Service à la carte pour la clientèle individuelle en restaurant et dans les organisation internationales pour les grandes délégations
- ⇒ Service en banquet dans les établissements de luxe genevois tels que les hôtels 5 étoiles et banques privées (mise en place de la salle, accueil et service des clients, repli des locaux)
- ⇒ Gestion et optimisation de son propre emploi du temps
- ⇒ Adaptabilité constante aux nouvelles entreprises et à leurs conditions

### Etude de faisabilité pour une création d'entreprises

Sept 2017-Mai 2018

Bangkok—Thaïlande

- ⇒ Projet de création de café dans une école internationale
- ⇒ Etude de faisabilité, étude de marché, business plan, négociation des locaux, création primaire d'une carte/produits à vendre, étude d'une charte graphique et du design des locaux.

### Demi chef de Rang

Oct 2016-Août 2017

Remy Fine Dining

Disney Cruise Line

- ⇒ Chargé d'assurer la liaison salle/cuisine
- ⇒ Tenue des locaux et matériels de service
- ⇒ Service et présentation des plats
- ⇒ Tâches allouées à la sécurité du bateau de croisière

## Agent commercial

Sept 2015–Juil 2016

Napoléon Dessert

Pattaya—Thaïlande

- ⇒ Démarchage spontané et entretien relationnel avec la clientèle existante
- ⇒ Etude de la demande et création de produits adaptés à cette dernière
- ⇒ Augmentation du portefeuille client de 60% sur Pattaya
- ⇒ Etude de marché pour la création d'une succursale sur Bangkok

## Directeur de Restaurant

Sept 2014–Sept 2015

The Kitchen

Pattaya—Thaïlande

- ⇒ En charge d'une équipe de 15 personnes en appliquant une formation continue dans un but de constante amélioration
- ⇒ Tenue de la comptabilité, des fiches de paie et de l'administration de l'établissement
- ⇒ Gestion des stocks et liaison avec les fournisseurs
- ⇒ Elaboration d'une stratégie de fidélisation ciblée sur la qualité des plats et de l'accueil

## 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

## Chef de Rang intérimaire

Mai 2012–Sept 2013

HotelPro et Activa

Genève & France

- ⇒ Mise à disposition des services dans deux agences d'intérim et autres contacts personnels
- ⇒ Service en banquet dans les établissements de luxe genevois (mise en place de la salle, accueil et service des clients, repli des locaux)
- ⇒ Service à la carte pour la clientèle individuelle en restaurant
- ⇒ Optimisation de l'emploi du temps en fonction de la demande

## Voyage à but linguistique

Sept 2011–Avril 2012

Australie

- ⇒ Expérience en cuisine ascendante jusqu'à l'obtention de la responsabilité de sous-chef
- ⇒ Mise en place des produits pour le service
- ⇒ Déroulement du service sur le poste des plats chauds

## Demi Chef de Rang

Sept 2009–Sept 2011

Auberge du Lion d'Or (R&C)

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

## Compétences personnelles et hobbies



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



- Pack Office: confirmé
- Google Apps : confirmé



Intérêt pour le développement personnel



Passion pour la musique, le voyage et la nature