Legrand Thomas

Présentation

Professionnel doté de nombreuses années d'expérience dans l'hôtellerie/Restauration , combinées à une solide formation dans le domaine du Développement WEB et une forte aptitude à acquérir de nouvelles connaissances. Capable à la fois de travailler en équipe et de fonctionner de manière autonome, je fais preuve d'un solide sens de l'organisation et compétences avérées en encadrement d'équipes et en coordination des services..

Télécharger mon CV

Informations de contact

Nom prénom:

Legrand Thomas

Adresse:

1 Place Montaigne 62126 Wimille

Téléphone:

06 18 90 36 79

Mail:

pro.legrand.thomas@gmail.com

Permis:

Linkedin Github

Expériences professionnelles

Responsable de salle polyvalent

Hôtel/Restaurant "Les Gens De La Mer" de Boulogne-sur-mer

2013-2019

- Supervision de l'activité de la salle de restaurant, veille à la qualité de l'accueil et de prise en charge des clients.
- Rapports d'activité quotidiens : points sur l'activité en salle et le nombre de couverts, transmission des retours clients, suivi du personnel (congés et absences).
- Préparation de la salle pour des événements ou des réservations de groupe.
- Formation du personnel pour assurer leur montée en compétences (serveurs, apprentis), transmission des bonnes pratiques, partage de mon savoir-faire.
- Surveillance de la salle et veille au bon déroulement des services, évaluation de la qualité d'accueil et de la prise en charge des clients par le personnel.
- Tenue du registre et des documents de l'accueil, suivi et mise à jour des arrivées et des départs dans le logiciel.
- Tutorat d'élèves apprentis pour développer leurs compétences dans l'accueil et la prise en charge des clients, partage de mon expérience et de mon savoir-faire.

Employé polyvalent

Hôtel/Restaurant "Les Gens De La Mer" de Boulogne-sur-mer

2008-2013

- Accueil des clients, réponse aux demandes de renseignements sur les produits, les menus et les tarifs, prise des commandes.
- Capacité à fidéliser la clientèle grâce à une qualité d'accueil et de service optimale, remontée des remarques clients au responsable.
- Entretien courant du comptoir, de l'espace de restauration et de la cuisine selon le protocole d'hygiène et les normes HACCP.
- Remise des commandes aux clients au comptoir ou à leur table, en assurant la fluidité du service notamment aux heures de grande affluence.
- Traitement des demandes de réservation (sur place, par téléphone ou par Internet), en fournissant aux interlocuteurs tous les renseignements nécessaires (chambres, équipements, tarifs et prestations).

- Tenue du registre et des documents de l'accueil, suivi et mise à jour des arrivées et des départs dans le logiciel.
- Accueil des clients à leur arrivée, contrôle des réservations, gestion des formalités administratives.

Réceptionniste

Hôtel/Restaurant "Les Gens De La Mer" de Boulogne-sur-mer

2003-2008

- Traitement des demandes de réservation (sur place, par téléphone ou par Internet), en fournissant aux interlocuteurs tous les renseignements nécessaires (chambres, équipements, tarifs et prestations).
- Tenue du registre et des documents de l'accueil, suivi et mise à jour des arrivées et des départs dans le logiciel.
- Remontée auprès de mon responsable : taux d'occupation des chambres, point sur le déroulement de l'activité, remontée des demandes clients et de leurs remarques.
- Traitement des objections des clients avec attention et diplomatie, en ayant à cœur d'apporter une réponse adaptée à la nature du problème dans une optique d'amélioration continue.
- Accueil des clients à leur arrivée, contrôle des réservations, gestion des formalités administratives.
- Saisie des réservations dans le logiciel, optimisation du taux de remplissage de l'établissement en tenant compte des disponibilités.
- Gestion des départs : mise à jour du fichier clients, préparation des factures, encaissement et contrôle des paiements.

Formation

Simplon.co, Formation: Developpeur Web et Web Mobile

Avril 2022 - Décembre 2022

Formation au métier de développeur Web et Web mobile via Simplon, l'école inclusive qui forme aux métiers du numérique dans toute la France et à l'international.

BTS Informatique de Gestion option Développeur d'Applications

2006

BAC Actions et Communication commerciale

2003

BEP/CAP Vente et Actions marchandes

2001

Compétences

Professionnelles

HTML / CSS

PHP / SQL

JavaScript

Personnelles

Créativité

Adaptation

Rigeur

Pédagogie

Centres d'intérêt

Gastronomie	
Voyage	

Jeux de stratégie

Littérature