

Paul Marechal

5 rue de l'Eure

75014 Paris

paulmarechal785@hotmail.fr

06 48 35 73 74



Formations

2017/19: Formation incendie / premiers secours

2014/17: Formation Pullman

- 40 Years with Accor
- Marche en avant (normes HACCP)
- Accord mets et vins (formation effectué par Olivier Poussier)

2014: Formation Novotel

- Le service qui fait vendre

2012: BTS Hôtellerie Restauration

Art culinaire, Art de la table

Amiens - Collège Saint Martin

2010: Bac Technologique en Hôtellerie Restauration

Paris - Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant

Langues

Anglais : Anglais courant

Allemand : Notions professionnelles

Outil Informatique

- Bureautique : Pack Microsoft Office, Open Office
- Système professionnel : Micros, Opéra, Gestion des stocks, Pi, Adoria
- Maîtrise des procédures HACCP

Centres d'intérêts

Nouvelles Technologies, Musique, Cinématographie, Actualité, Sports (tennis, VTT, marche)

Voyages (Etats-Unis, Vietnam, Cambodge) ainsi que de nombreux pays de l'union européenne pendant un voyage à vélo.

Expériences professionnelles

2017-2019 : Restaurant Salon de thé Angelina, rue de Rivoli Paris
Service de plus de 1000 couverts en moyenne.

- Maitre d'hôtel
- Sortie des rapports, calculs des chiffres d'affaires jour, calculs des points
- Encaissement des caisses des collaborateurs
- Mise en place d'un suivi Trip Advisor, La Fourchette
- Commandes des denrées, suivi avec les entreprises
- Organisation et animation des briefings quotidiens
- Suivi des différents points de ventes
- Mises en place de contrôles / formations HACCP
- Formations des stagiaires et nouveaux arrivants

2014-2017 : Hôtel Pullman Paris Montparnasse ****
Restaurant Just'in - Platinum et Room Service
Hôtel de 957 chambres, capacité du restaurant jusqu'à 1300 petits déjeuners et 300 couverts déjeuners.

- Maitre d'Hôtel
- Participation à l'ouverture d'un nouveau point de vente.
- Responsable de point de vente
- Chef de rang barman
- Chef de rang room service
- Banqueting
- Commercialisation et promotion des produits, relation et satisfaction clients.

2012-2014 : Hôtel Novotel Centre Compans-Caffarelli, Toulouse (31000)
Restaurant Coté Jardin
Hôtel de 135 chambres, capacité du restaurant pouvant aller jusqu'à 300 couverts et 500 en cocktails.

- Responsable d'un point de vente
- Chef de rang
- Equipier restauration
- Barman

2012 : Restaurant Ô Saveurs, Rouffiac-Tolosan (31180)
Restaurant une Etoile au guide Michelin

- Serveur
- Chef de rang

Stages

2011 : Relais du Val d'Orbieu, Ornaisons (11200)

- Chef de partie
- Serveur
- Chef de rang
- Responsable de salle