




AXEL BOUTEILLER
CUISINIER

 0782630206

 19 ans

 axel33550@gmail.com

Motivation, passion et implication à votre service.

Compétences

Mise en place +

Nettoyage des locaux et du matériel
Vérification de la vaisselle et des couverts
Dressage des tables
Mise en place des consoles de service

Accueil +

Accueil et accompagnement du client
Présentation de la carte des mets
Proposition des suggestions du jour
Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche

Prise de commande et service +

Conseil au client dans ses choix
Établissement d'une commande manuelle ou électronique
Présentation de la carte des vins
Annonce ou transmission des commandes en cuisine
Conseil sommaire sur les vins et boissons
Présentation du vin et service des boissons
Service à la table en fonction des normes de l'établissement
Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
Application des circuits pendant le service
Débarrassage et redressage des tables

Relations avec la clientèle +

Écoute du client et réponse à ses questions
Réactions aux remarques (positives ou négatives) du client
Présentation de l'addition à la demande du client

Langues +

Anglais niveau A1
Français langue maternelle

Expériences professionnelles

+ Bistro Régent grill, bistronomique (Blanquefort)

SERVEUR (08/18 – 02/19)

Service au plateau, mise en place bar, terrasse, salle

+ Bistro Régent grill, bistronomique (Blanquefort)

SERVEUR ALTERNANCE (2016 – 2018)

Service au plateau, mise en place bar, terrasse, salle

+ Café de la liberté, bistronomique (Paillet)

CUISINIER ALTERNANCE (2014 – 2016)

Mise en place d'un buffet d'entrée chaude et froide, d'un buffet de dessert, mise en place d'un service et envoi du poste froid entré et dessert, base scolaire poste chaud

Expériences autre

+ Bordeaux So Good 2015 (Bordeaux)

Présentation publique de rouleaux de printemps aux légumes, perles de japon lait de coco et salade de fruit, œufs de caille poché à la sauce teriaky avec Mr. Bergeon et Frédéric Lafon chef de l'Oiseau Bleu (restaurant étoilé gastronomique à Bordeaux)

Etudes / Certifications

2016 - 2018 ICFA Restauration Bordeaux Lac +

CAP Service en alternance

Titre professionnelle Serveur en candidature libre

2014 – 2016 ICFA Restauration Bordeaux Lac +

CAP Cuisine en alternance

Activités & Intérêts

Pâtisserie, Moto