

CONTACT

230 avenue de gascogne
13300 Salon de Provence
3675 Valley Lane
Austin, TX 78746

0631346255 (52) - 723-4894

laura@ghimail.com
Jc.dumenil@gmail.com

EDUCATION

En reconversion
professionnelle
**Bachelor's Degree in
Communications, 2012**

Lake Region State College,
Devils Lake, ND

Brevet d'Aptitude Technique Maître d'Hôtel
2007

Certificat d'Aptitude Technique Maître
d'Hôtel 2005

Baccalauréat Technologique Hôtelier 2004

COMPÉTENCES

(EN COURS D'ACQUISITION)

PROFIL

Grande capacité d'écoute

Polyvalent

Adaptation rapide à son environnement

Réactif

Autonome

LANGUES

Français - Excellent

Anglais -intermédiaire

LOISIRS

LECTURE - JEUX VIDEO

MAQUETTE - MARCHE NORDIQUE

Dumenil

Jean-Christophe

**DÉVELOPPEUR WEB (à la recherche d'une
entreprise pour son alternance)**

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef de rang | Restaurant la Boucherie

10/2016 – 06/2021

- Gestion d'un rang d'une capacité de 30 couverts, en veillant à la qualité du service et au bien-être des clients.
- Maintien des connaissances sur les nouveaux menus.
- Service des mets et des boissons en m'accordant avec la cadence de travail des équipes.

Chef de rang | Restaurant la Table du Roy

05/2016 – 09/2016

- Mise en place de la salle et dressage des tables selon les règles de présentation.
- Accueil personnalisé des clients à leur arrivée au sein de l'établissement, gestion des réservations.
- Service des mets et des boissons en m'accordant avec la cadence de travail des équipes.

Préparateur de commande | Adecco

07/2014 – 01/2016

- Préparation des commandes selon les informations données
- Préparation de palettes.
- Déplacement au sein de l'entrepôt en veillant à respecter les règles de sécurité au travail.
- Chargement.

Maître d'Hôtel | Marine Nationale

01/2005 – 05/2014

- Marin d'état dans la Marine Nationale
- Pourvoyeur et tireur à une mitraillette 12,7 mm
- Brancardier (Détenant du PSE2). Application de techniques de manutention pour placer les patients sur les brancards en veillant à respecter les règles de sécurité.
- Gestion de personnel, encadrement d'équipes. Gestion et suivi des entrées et sorties de stock dans le carré des officiers ainsi que des coûts associés.
- Service à l'assiette, Anglaise, Française et à la Russe. Dressage de table pour repas officiel pour représentants de haute autorité à l'étranger.