

LEWIS VILAIN

0797350842

CHEF DE RANG / SERVEUR PERMIS B

Expérimenté en tant que chef de rang et serveur, dynamique, organisé et attentif. Doté d'un excellent sens du relationnel et du service, je sais gérer un rang, coordonner une équipe, conseiller les clients et assurer un service fluide et élégant. Courtois, réactif et rigoureux, je mets en avant professionnalisme et convivialité pour garantir une expérience client irréprochable.

EXPÉRIENCE

Chef de rang

Chef de rang – L'hôtel TOUBANA 5 ÉTOILES, Sainte Anne Guadeloupe
2024-2025

- Accueil et conseil personnalisé des clients, prise de commandes et service en salle.
- Gestion d'un rang de X tables, coordination avec les commis et la cuisine.
- Maîtrise du service à l'assiette, au guéridon et du dressage.
- Suivi de la satisfaction client et gestion des réclamations avec diplomatie.
- Encaissement et clôture des additions.
- Formation et encadrement de nouveaux commis de salle.
- Rapidité et sens de l'organisation.
- Gestion du stress en période de forte affluence.
- Contribution au maintien d'un service haut de gamme.

Chef de rang

Chef de rang – L'hôtel SALAKO 3 ÉTOILES, Gosier Guadeloupe
2024-2024

- Accueil et conseil personnalisé des clients, prise de commandes et service en salle.
- Gestion d'un rang de X tables, coordination avec les commis et la cuisine.
- Maîtrise du service à l'assiette, au guéridon et du dressage.
- Suivi de la satisfaction client et gestion des réclamations avec diplomatie.
- Encaissement et clôture des additions.
- Formation et encadrement de nouveaux commis de salle.
- Rapidité et sens de l'organisation.
- Gestion du stress en période de forte affluence.
- Contribution au maintien d'un service haut de gamme.

Chef de rang

Chef de rang – Restaurant CAP SUR L'Océan, Saint François Guadeloupe
2023-2024

- Accueil et conseil personnalisé des clients, prise de commandes et service en salle.
- Gestion d'un rang de X tables, coordination avec les commis et la cuisine.
- Maîtrise du service à l'assiette, au guéridon et du dressage.
- Suivi de la satisfaction client et gestion des réclamations avec diplomatie.
- Encaissement et clôture des additions.
- Formation et encadrement de nouveaux commis de salle.
- Rapidité et sens de l'organisation.
- Gestion du stress en période de forte affluence.

Serveur polyvalent

Serveur polyvalent – Restaurant SUSHI 7, Baie Mahault Guadeloupe
2023-2023

- Service en salle & accueil client
- Encaissement & gestion des commandes
- Aide cuisine (commis) & préparation simple
- Plonge & respect des normes d'hygiène
- Polyvalence & adaptabilité en restauration

CENTRES D'INTÉRÊT

- Moto cross, scooter des mers, voyages, informatique, sports.

FORMATION

Diplôme : Community Manager
Lieu : Guadeloupe
Année : 2023

Diplôme : Titre Professionnel "Développeur Web"
Lieu : Guadeloupe
Année : 2023

Diplôme : Formation Chef de rang Restaurant
CAP SUR L'Océan
Lieu : Saint-François, Guadeloupe
Année : 2023

Parachutisme dans l'armée de terre
Lieu : Toulouse
Année : 2010-2014

COMPÉTENCES

- Accueil & conseil client
- Prise de commande, service assiette/plateau/boissons/plats
- Gestion d'un rang, encadrement commis
- Encaissement
- Organisations et, relationnel
- Mise en place, normes HACCP
- Dynamisme, travail en équipe, éactivité

COORDONNÉES

Adresse : 02 Chemin De La Mollat
01220 Grilly
Téléphone : 0797350842
Email : lewisvilain59@gmail.com