

NICOLAS LOPEZ

Serveur confirmé - Barman - Manager opérationnel



CONTACT

Téléphone : +33 6 79 77 71 52
WhatsApp : +33 6 86 28 27 15
Email : nicolaslopez34@icloud.com
Adresse : 13 rue des Vergys,
74100 Ville-la-Grand
Permis B, A2 – véhiculé 
Permis de travail G

FORMATION

- BTS Management Commercial
Opérationnel – 2021
- Baccalauréat Professionnel
Commerce – 2019
Lycée Nevers – Montpellier

COMPÉTENCES

- Relation clientèle
- Techniques de vente
- Gestion de stock
- Gestion de caisse
- Sens de l'organisation
- Rigueur, sens du service et adaptabilité
- Savoir-être, savoir-faire

LANGUES

- Français : langue maternelle
- Espagnol : bilingue
- Anglais : intermédiaire

CENTRES D'INTÉRÊT

- Sport : course à pied, musculation, natation
- Mixologie
- Voyages

PROFIL

Professionnel de la restauration et de l'hôtellerie, j'exerce depuis plus d'un an à Genève dans le cadre de missions d'intérim au sein d'hôtels et lors d'événements traiteur. Ces expériences m'ont permis de développer ma polyvalence, mon sens du service et ma capacité d'adaptation. Aujourd'hui, je souhaite mettre mon expérience et mon dynamisme au service d'un établissement en intégrant un poste stable.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Intérim – Activa / One Placement – Genève

Septembre 2025 – aujourd'hui

- Accueil et satisfaction client
- Mise en place du service
- Prise de commandes, événements privés
- Serveur (Banque Rothschild)
- Contrôle des accès lors des matchs du Genève-Servette Hockey Club.
- Missions en hôtellerie (Royal, Intercontinental, Mandarin Oriental, etc.)

Manager – Au Bureau – Annemasse

Mars 2025 – Septembre 2025

- Supervision quotidienne
- Encadrement d'équipe 8 personnes
- Gestion des conflits
- Contrôle qualité
- Gestion et clôture de caisse
- Fermeture du restaurant
- Formation des nouveaux collaborateurs
- Gestion de 150 couverts par service.

Barman – La Petite Plage – La Grande motte

Juin à août 2023. Mars à Mai 2024

- Barman, serveur Plateau
- Bar d'envoi
- Gestion des stocks
- Mise en place du service
- Élaboration des fiches techniques et calcul des coûts des cocktails

Responsable bar/Serveur plateau- LeCairn

hiver 2022 – 2023

La norma

- Restaurant à fort débit en bord de piste
- Service au bar et gestion des stocks et de la caisse

Barman – Le Cairn – La Norma

hiver 2021 – 2022.

- Barman
- Service au bar, gestion des stocks et entretien du poste de travail
- Inventaires boissons
- Cocktails classiques