

Chloé Prez

Veudeuse / Confectionneuse
Restauration collective/Chef de rang



Informations personnelles

- Chloé Prez
- prez_chloe@yahoo.com
- +352 621 835 063
- 36 Bis Rue Paul Langevin
54880 Thil
- 21 février 1996
- Oui, Permis B
- Française
- linkedin.com/in/chloé-prez-2b7b37278

Compétences

Serveurs
Restauration collective
Service client
Esprit d'équipe
Utilisation matériel de cuisine
Autonomie
Rapidité d'exécution
Responsabilité produits
Respect

Profil

Madame , monsieur Bonjour ,

Je m'appelle Chloé , J'ai 29ans ,Permis B

Forte d'une expérience significative en restauration, je me distingue par ma capacité à gérer efficacement les services rapides la satisfaction clientèle et l'encaissement. Mon expérience de cheffe de rang a renforcé ma polyvalence et mon autonomie, me permettant de jongler entre la préparation de mets variés et l'assurance d'un service client de qualité. Ma rigueur, mon dynamisme ma polyvalence et mon attention au détail sont les piliers de ma contribution à la réussite de l'équipe et à l'excellence de l'expérience client.

Mon rôle en tant que vendeuse et élaboratrice de panini repose sur une production soutenue en étant seul (70-80Pièces) tout en maintenant une qualité irréprochable. J'ai également effectué le contrôle des dates limite de consommation maintenir cette qualité.

Formation

Vente

de janv. 2013 à juil. 2013

Lycée d'Arche, Longwy

- Maîtrise des techniques de présentation des produits pour stimuler l'intérêt des clients.
- Établissement de relations clientèles solides grâce à une communication efficace et personnalisée.

Expérience professionnelle

Veudeuse / Elaboratrice Panini

de sept. 2024 à mars 2025

Aroma - Restaurant, Luxembourg

- Élaboration de 70/80 paninis en respectant les recettes de mes employeurs.
- Réaliser la mise en vitrine et effectuer les ventes en alliant rapidité et efficacité.
- Assurer la satisfaction client en offrant un service de qualité lors de la vente de paninis.
- Gérer les encaissements et le programme Proxy , puis faire la caisse à la fin du service .
- Gérer les réapprovisionnement des frigos en respectant les DLC des produits puis effectuer les commande au près du chef de cuisine .
- Maitrise et respect des normes d'hygiène HACCP

Chef de rang petit déjeuner - Commis de cuisine

de juil. 2023 à sept. 2024

HOTEL RESTAURANT DE LA POSTE, Esch-sur-Alzette, Luxembourg

- Élaboration de plats variés pour le petit déjeuner (oeufs , toasts ..) en respectant les procédures de qualité et d'hygiène.
- Manipulation du matériel de cuisine . -•Mise en place de la salle pour les petit déjeuner .
 - Coordination de l'accueil et du service durant le petit déjeuner en assurant bonne une expérience client .
- Assurer la propreté de la salle et de la cuisine à chaque fin de service .
- Gestion réapprovisionnement boisson et alimentions en effectuant la réception de la marchandise et en contrôlant les DLC . •Capacité à jongler sur les deux poste seul

Chauffeur livreuse

de janv. 2023 à juil. 2023

UPS, Luxembourg

- Preparation et chargement des colis dans le camion en étant rigoureuse et organisée pour optimiser le temps de trajet . •Effectuer les livraison des colis dans le bon délais en respectant le code route tout en gérant son stress en alliant rapidité et efficacité.
- Connaissances du secteur Luxembourgeois .
- Aisance en camionnette 20m3 .
- Je suis présentable , ponctuelle, organisée , dynamique et résistante au stress et j'adore conduire ! Le port de charge lourde ne me fait pas peur .

Souriante

Confection de plat

Hygiène des aliments

Capacité à faire deux postes seuls

Conduite professionnelle

Organisation de voyages

Résistante au stress

Organisation chargement

Prestation de service

Livraison de contenu

Anglais

Gestion de la caisse

Reasort

Hygiène dans la restauration

Organisation

Rapidité

Efficacité au travail

Langues

Français



Anglais



Centres d'intérêt

■ Sports ,

■ Musique , Sport , Manga , La marche ,
et l'apéro !

Chef de rang - Livreuse

de déc. 2019 à oct. 2022

Izakaya Nonbe - Origami, Luxembourg , belval

NONBE : -

- Assurer la propreté de la salle et la mise en place .
- Gérer les réservations et le plan de salle pour optimiser le service .
 - Accueillir le client avec professionnalisme et respect et l'accompagner à sa table .
- Décrire le menu et conseiller les clients au moment de la prise de commande . • Veiller à la satisfaction du client tout au long du repas.
- Collaborer avec l'équipe de cuisine pour assurer un service fluide et efficace .
- Connaissance des produits asiatiques . • Réassort des frigos (Vin , Soft) .

ORIGAMI:

COTE RESTAURATION :

- Assurer l'hygiène et effectuer la mise en place du buffet du train sushi puis de la salle .
- Accueillir la clientèle et la placer avec professionnalisme .
- Assurer un bon service en suivant minutieusement le déroulement . • Connaissance des produits asiatiques .

COTÉ LIVRAISON :

- Effectuer la préparation des commandes (Emporter ou Livrer) en vérifiant les bons de commande minutieusement.
- Assurer leurs livraisons dans les délais en respectant le code de la route .
- Gérer les encaissements et la caisse.
- Contrôle véhicule et assurer sa propreté .

Chef de rang - Barmaid

de févr. 2016 à juil. 2018

Urban Restaurant Group, Luxembourg , Belval

- Assurer l'accueil des clients et de la prise des commandes pour assurer un service rapide et efficace .
- Gestion efficace des transactions, avec un suivi rigoureux des encaissements .
 - Suivi du réapprovisionnement des stocks de produits et contrôle des DLC.

Chef de rang , Runeuse , Barmaid

de mars 2013 à mars 2016

Chi-Chi's Tex-Mex restaurants, Luxembourg

- Coureuse : • Finaliser les plats qui arrivent sur la ligne du passe plat et les servir aux clients , de même pour les boissons , • Débarrasser les tables quand pour accueillir un second service .
- Barmaid : • Mise en place du bar et du côté cocktail , • Élaborer les commandes rapidement en gérant sous stress (cocktails , chauds , froids...) , • Créations de nouveaux cocktails , • Entretien des machines . • Gérer le réapprovisionnement des boissons .
- Serveuse : Vérification des couverts , mise en place de la salle , • Accueillir et placer les clients avec professionnalisme , prise des commandes et s'assurer de la satisfaction des clients , • Gérer les encaissements • Service en salle et également au comptoir .
- Assistance à la formation de nouvelles recrues en matière de service à la clientèle et de préparation des boissons.