



ELHADJI TAIB SARR

COMMIS DE SALLE

 papathipe11@yahoo.com

 0494335765

 Chaussée de lodelinsart
87/001, Gilly Charleroi 6060

 48 ans

 Sénégalaise

 Permis B, véhicule personnel

 Célibataire

 Maintenant

PROFIL

Serveur dynamique et fiable, je fais preuve d'un grand enthousiasme et d'une connaissance approfondie des pratiques de sécurité alimentaire. Doté de bonnes compétences dans la résolution de conflits, j'offre un excellent service client. Je souhaite mettre mon efficacité au service de votre établissement.

COMPÉTENCES

- Préparation des boissons
- Sourire et amabilité
- Sensibilisation à l'écologie
- Propreté et hygiène
- Rapidité d'exécution
- Création de cocktails
- Travail d'équipe
- Dressage de table
- Service en salle
- Courtoisie
- Prise des commandes
- Service à l'assiette
- Enregistrement des commandes
- Disponibilité
- Réactivité
- Mise en place
- Préparation culinaire
- Dynamisme
- Sens de l'organisation

FORMATION

EXPÉRIENCE

Hôtels Filaos saly portudal - Serveur en restauration
Mbour • CDD • 01/1998 - 08/2022

Institut Paul Corréa - Formation infirmier
Dakar • 3 ans • 10/2005 - 07/2008

Hôtels Marinette 2 Saly Portudal - Serveur
Mbour • CDI • 09/2002 - 06/2005

- Entretien et nettoyage du bar, des verres, des outils et des machines avant, durant et après le service.
- Préparation et nettoyage de la salle, du bar et des tables avant et après l'ouverture au public.
- Service au bar avec courtoisie.
- Préparation des cafés à la machine à espresso.
- Préparation des boissons chaudes et froides et des cocktails de manière rapide et efficace, distribution des consommations aux clients.
- Application rigoureuse des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans toutes les tâches quotidiennes.
- Accueil des clients et remise de conseils pour les aider à faire leur choix.
- Collaboration étroite avec l'équipe de cuisine pour proposer des

Aide-soignant

Charleroi • 09/2022 - 05/2023

Aide-soignant : Soins de santé

ECEPS Mont sur Marchienne

Charleroi • 01/2024 - 05/2024

Auxiliaire en stérilisation :

Paramédical

accords mets-boissons adaptés.

- Nettoyage des équipements du bar en fin de service visant à garantir leur disponibilité constante.

Hôtels Filaos Saly Portudal - Serveur en restauration

Sénégal • Stage • 10/1997 - 12/1997

- Débarrassage et nettoyage des tables au départ des clients.
- Débarrassage et redressage des tables après le départ des clients.
- Service en salle, distribution des plats aux clients en assurant la fluidité du service.
- Service rapide et courtois des clients.
- Mise en place de la salle, dressage des tables en fonction des réservations et des plans de table.
- Travail en équipe avec les collègues serveurs pour assurer une expérience client optimale.
- Service des boissons au plateau.
- Participation à la préparation du restaurant avec mise en place des tables et des équipements.
- Maintien de la propreté et de l'hygiène de l'établissement : nettoyage des locaux et du matériel, sortie des poubelles.
- Gestion du rangement et de la propreté des tables après le départ des clients pour assurer une expérience optimale.
- Transmission des commandes clients aux équipes en cuisine de manière claire et précise.
- Accueil personnalisé des clients à leur arrivée et présentation des menus.
- Préparation des boissons chaudes ou froides (cafés, rafraîchissements, alcools, cocktails, bières à la pression).
- Coordination avec l'équipe en cuisine pour gérer efficacement les commandes spéciales et les demandes particulières des clients.
- Aide ponctuelle à la cuisine lors de besoins spécifiques, tels que la préparation de garnitures ou la découpe de fruits.
- Accueil chaleureux des clients, les aidant dans leur choix de plats et boissons.

LANGUES

Français

Courant

A horizontal progress bar with a red segment on the left and a grey segment on the right, indicating a high level of proficiency in French.