

Benoit BERTEYAC



06 51 75 89 32



benoit.berteyac@gmail.com



83200 Toulon



Permis B, véhiculé

FORMATION

2016

Formation hygiène CHR
Permis d'exploitation

2006

Formation Management

1996

BEP Secrétariat Comptabilité

1989

CAP Serveur de restaurant

Anglais intermédiaire
(vocabulaire hôtelier)

SAVOIR ÊTRE

Sens du service
Autonomie
Rigueur et précision
Travaille en équipe
Gestion du stress
Organisation du travail selon les
priorités et les objectifs
Respect de ses engagements et
assumer ses responsabilités

CHEF DE RANG

Fort d'une expérience de plus de 20 ans dans la restauration, j'ai développé une expertise solide en tant que chef de rang, limonadier, barman et chef de salle dans des établissements de renom tels que La Taverne de la Marine, Le Piccadilly et Troisgros à Roannes . Mon parcours diversifié, allant de la restauration de luxe à la gestion commerciale et à la médiation sociale, témoigne de ma polyvalence et de mon engagement envers l'excellence du service et la satisfaction client.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

1989 à 2024

Chef de rang

La Taverne de la Marine, Le Piccadilly, La Cabane, Le Pont de l'Ouysse, Château de la Treyne

Limonnadier - Barman

Le Piccadilly, Le Wallace, L'escale (aéroport de Toulouse)

Chef de salle

L'embarcadère, La Cabane

Commis de salle

*Hôtel Restaurant Troisgros (****Luxe Roannes)*

2005 à 2012

Directeur - Vendeur commerciale

So.Deco, BM Distribution, Alarme N°1, Comptoir Du Meuble, ...Toulouse

2011 à 2012

Médiateur Social

Secours Catholique, Toulouse

COMPÉTENCES

- Accueillir, orienter, renseigner un public
- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Effectuer le service des plats à table
- Prendre une commande client
- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Sommellerie
- Techniques de service des plats
- Utilisation de matériel de bar