

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
Leadership
Sens de communication
Gestion du stress
Organisation du travail selon les
priorités et les objectifs
Respect de ses engagements et
assumer ses responsabilités

RESPONSABLE SALLE

Fort d'une expérience riche et diversifiée de plus de 20 ans dans la restauration, je maîtrise l'art de l'accueil et du service. De commis de salle dans un établissement de luxe à chef de salle dans des environnements variés, en passant par des postes de barman et de chef de rang, j'ai développé une expertise complète. Mes compétences en gestion d'équipe et en relation client, acquises également dans le secteur commercial et social, me permettent de garantir une expérience client exceptionnelle.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

1989 à 2024

Chef de rang

La Taverne de la Marine, Le Piccadilly, La Cabane, Le Pont de l'Ouysses, 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 la clientèle
- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Gestion du personnel
- Capacité à évaluer et recruter du personnel
- Accueillir les nouveaux employés les former et les intégrer à l'équipe.
- Gestion du planning
- Gestion des conflits
- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtrise des techniques de service des plats