

VEYNANDT Julien  
30170 St-Hippolyte-du-fort  
[julien.veynandt@gmail.com](mailto:julien.veynandt@gmail.com)  
0613718398

36 ans

## **ASSISTANT RESPONSABLE / CHEF DE RANG**

Issue des métiers de l'hôtellerie restauration depuis mon plus jeune âge, j'ai eu le plaisir de participer à l'ouverture de la première Brasserie de Luxe à cuisine ouverte du Chef Eric FRECHON. Cette expérience m'a permis d'acquérir les connaissances requises pour effectuer un service de qualité, par conséquent une passion pour le partage de produits culinaires ainsi que les accords mets et vin.

### **Compétences**

- Sens de l'écoute
- Réceptif aux attentes de la clientèle
- Gestion des réclamations avec courtoisie et habileté
- Sens de l'organisation
- Réactivité
- Persévérance

### **Savoir être**

- Autonomie
- Amour du métier
- Esprit de challenge
- Capacité de décision
- Dynamisme
- Rigueur

### **Expérience professionnelle**

- **Saisonnier (Manager- Chef de rang) 2019-2024**
  - Le Gédéon (Carnon-Plage), The marcel (Sète), Les Paillotes (Le Grau d'Agde)
  - La Plage d'Argent (Corse), Le Colibri (Quiberon)
- **Assistant Responsable (amarrage de la péniche, gestion des réservations en ligne, management) 2017-2019**
  - Paris en Seine
- **Chef de Rang (Eric FRECHON) 2017-2019**
  - Le Lazare