

QUENTIN

TOUPET



Toujours en quête d'apprendre de nouvelles compétences, le métier de serveur s'est révélé être une passion. Le contact client et le travail en équipe occupent un rôle important afin d'effectuer un travail de qualité tout en restant efficace et sociable.

CONTACT

0670218372

quentin.toupet1001@gmail.com

PERMIS

B - Véhicule léger

LANGUES

Français

Courant

Anglais Intermédiaire

Allemand Débutant

CENTRES D'INTÉRÊT

Escalade, cuisine, musique,
nature

EXPÉRIENCES

06/2024 - 09/2024

Chef de rang

Restaurant-Tutti Frutti

Saison d'été en restauration. Elargissement des compétences. Maîtrise des subtilités du métier.

03/2023 - 04/2024

Serveur

Restaurant-Tonton Gust

Approfondissement de mes compétences dans un nouveau type d'établissement. L'accueil, le placement et l'organisation de ma clientèle m'ont appris à gérer un rang afin d'assurer un service efficace et qualitatif.

04/2022 - 10/2022

Commis/Serveur

Vapiano France

Métier polyvalent: Préparation des denrées en cuisine. Gestion des stocks et du réapprovisionnement Responsabilité du service en salle et de la prise de commandes Formateur des nouveaux collaborateurs.

FORMATIONS

2025

CQP Travailler sur cordes - niveau initial

2019

Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - BAC

COMPÉTENCES

Préparer des boissons chaudes ou froides Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Faire preuve d'autonomie

Connaître les process d'ouverture et de fermeture de l'établissement

Veiller à la satisfaction du client

S'adapter aux changements

Mémoriser des informations

Procéder à l'encaissement

Gérer son stress

Travailler en équipe

Communiquer à l'oral en milieu professionnel

Communiquer avec l'équipe de salle

Conseiller le client dans ses choix selon ses goûts, les suggestions du jour