**CHEVALIER Laura**

07/07/1994

28 route de Longwy, L4994 SPRINKANGE (Luxembourg)

Tél: 06 11 68 52 55 / Email: lauranicole.chevalier@gmail.com

 EXPERIENCES:

* *Depuis Octobre 2016 :*

**Chef de rang** au sein de l’hôtel *Le Royal 5\** (*Leading hotels of the world*) LUXEMBOURG

* *En septembre 2016 :*

10 jours de vendanges au sein de la maison *Paul Dangin & fils*, 10 110, CELLES SUR OURCE

* *De Décembre 2015 à Août 2016 :*

**Chef de rang** au sein du restaurant *Le Choka Bleu* (Maître Restaurateur) 974 34 LA SALINE LES BAINS

Mes tâches:

- Mise en place et entretien de la salle de restaurant et terrasses

- Prise en charge du client de l'accueil à l'encaissement

- Prise de commandes et “run”

- Conseil clients vins et cocktails

- Clôture de caisse

- Formation des commis et stagiaires

- Service au bar durant l'apéritif de grandes réceptions

- Travail en coupures

* *De Septembre à Décembre 2015:*

Ouverture de l'*hôtel Akoya & Spa 5\** en CDI en tant que **chef de rang,** (120 chambres), 974 34 LA SALINE LES BAINS

Mes tâches:

- Organisation de l'espace restaurant en collaboration avec l'assistante maître d'hôtel

- Formation et prise en charge des chefs de rang, commis et stagiaires

- Facturations, encaissements, clôtures de caisses

- Prise en charge des séminaires/ groupes

- Responsable du restaurant 2 jours/ semaine

- Animation de briefing

- Prise de commandes

- Prise en charge du client de l'accueil à l'encaissement

* *De Juillet à Août 2015:*

Saisonnière **chef de rang** au sein du restaurant *Les Planches* (150 couverts), 83 120 SAINTE MAXIME

* *De Septembre 2013 à Avril 2015*

Extra en tant que **commis de salle** puis **chef de rang** au sein du *“Relais et Châteaux” Château de Brindos*, (30 chambres et 1\* Michelin), 64 600 ANGLET

* *D'Avril à Août 2014*:

Stagiaire en tant que **commis de salle** puis **chef de rang** au sein de l'*hôtel du Golf Barrière 4\**, (180 chambres), 14800 DEAUVILLE

Mes tâches:

- Prise en charge des groupes et séminaires

-Prise de commandes

- Formation des autres stagiaires et commis

- Service et mise en place petit déjeuner et dîner

- Animation de briefings en anglais et français avec challenges et statistiques de ventes

- Service, conseil, annonce et présentation des mets et vins

- Mise en place de concours internes de ventes

- Travail en room-service

* *De Mai à Août 2013*

Stagiaire en tant que **commis de salle, commis de cuisine et femme de chambre** au sein du *"Relais et Châteaux"* *Château de Brindos*, (30 chambres, 1\* Michelin), 64 600 ANGLET

COMPETENCES:

- Savoir communiquer et être autonome

- Savoir organiser un service, une équipe

- Savoir déléguer et se responsabiliser

- Être capable d'assurer chaque service avec efficacité, calme et bonne humeur

- Être digne de confiance pour l'ouverture, la fermeture, la clôture de caisse du restaurant

- Être rigoureuse sur les principes d'hygiène, de sécurité et sur les normes HACCP

- Savoir appliquer certaines notions de management, de conflit client et de gestion d'exploitation

QUALIFICATIONS:

**2015** : Détention du **BTS Hôtellerie-Restauration option A** (Marketing, management et gestion hôtelière), BIARRITZ (64 200).

**2012 :** Détention du **Bac Scientifique** mention Bien, BOURGES (18000)

DIVERS:

- Permis B

- Pratique de l'anglais et de l'espagnol