

ERIC BRASSERIE

Stellenantritt
per sofort



Adressatengerechter Stil und Etikette, BQT-Service, Küchenerfahrung, umfassende Weinkenntnisse. Lassen Sie mich Ihre Kundschaft auf höchstem Niveau zufriedenstellen.

Berufserfahrung

08.2018 – 02.2019

Restaurantfachmann
Food GmbH, Musterhausen

- Mitarbeit und Organisation Catering
- Mitarbeit und Organisation Foodfestival
- Führung der Servicestation
- Mittags und-Abendservice
- Wochenenddienst
- Bestellwesen

*Stärken und Highlights:
Wertvolle Erfahrungen in der internationalen Küche, Stärkung der organisatorischen Fähigkeiten.*

04.2019 – 10.2020

Restaurantfachmann
Hotel Löwen, Musterhausen

- Gästeempfang und Betreuung
- Bankette und Caterings
- à la carte Service
- Mise en Place
- Bestellwesen

*Stärken und Highlights:
Grosse Kundenzufriedenheit, Erfahrung in Gault-Millau-Betrieb, Küchenerfahrung, umfassende Weinkenntnisse.*

Aus- & Weiterbildung

02.2019 – 04.2019

Wein-Sommelier Kurs
Musterinstitut

- Grundlagen der Weinkompetenz
- Traubensorten
- Professionell und zeitgemäss im Service von Wein
- Professionell und überraschend im Verkauf von Wein

08.2015 – 07.2018

Restaurantfachmann EFZ
Hotel Silberblick GmbH

Personalien

Kontakt

Musterstrasse 10
1234 Musterstadt
Schweiz
+41 23 456 78 90
eric.brasserie@beispiel.ch

Geburtsdatum

11.09.1999

Nationalität

Frankreich - Ausweis C
(Niederlassungsbewilligung)

Zivilstand

ledig

Sprachkenntnisse

Deutsch



Französisch



Englisch



IT-Kenntnisse

MS Office



gastronovi Office



Interessen

Klavier

In meiner Freizeit verbringe ich viel Zeit am Klavier. Zurzeit bin ich mit Beethovens Klaviersonate Nr. 29 beschäftigt. Ich gebe regelmässig Konzerte im kleinen Rahmen.