

Yanik Bergeron

XXXX, rue XXXX
Repentigny (Québec)
111 111-1111

courriel@courriel.com

Fort de nombreuses années d'expériences dans la restauration, je sais travailler en équipe et fonctionner de manière autonome tout en faisant preuve d'un solide sens de l'initiative. Présentant un vif intérêt pour le respect et le travail bien fait et également doté d'une grande capacité d'apprentissage, je cherche une opportunité d'emploi afin de développer mes compétences et acquérir de nouvelles expériences.

FORMATION

Études secondaires | 1994
École secondaire de Mortagne, Boucherville

RÉFÉRENCES

Sur demande

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Luthier 6 ans

Efkay Music, Montréal

- Inspecter la marchandise lors de la réception afin de s'assurer de la conformité des produits
- Expliquer et vulgariser les problématiques de l'instrument au client
- Contacter les fournisseurs afin d'avoir les pièces de rechange requises aux réparations ou machiner des pièces de métal au besoin
- Ajuster et entretenir les instruments de musique selon les besoins des clients

Musicien 10 ans

Travailleur autonome, Montréal

- Organiser des événements musicaux
- Jouer d'un instrument en solo ou en groupe
- Étudier une partition de musique et répéter la pièce musicale
- Enseigner la musique à des élèves

Gérant de cuisine..... 1 an

St-Hubert, Pointe-aux-Trembles

- Voir à la gestion des ressources humaines et à la supervision de la cuisine
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle et donner suite aux plaintes
- Établir, appliquer et faire respecter les politiques, les normes et les procédures relatives au service

Cuisinier / sous-chef 7 ans

Le Biftèque, Boucherville

Belle Province, Montréal

- Coordonner le travail des employés de cuisine
- S'assurer de la qualité des aliments qui entrent dans la préparation des plats
- Collaborer à l'élaboration et à la préparation des mets
- Superviser la réception et l'entreposage des produits et du matériel
- Voir au bon déroulement du service

Serveur 2 ans

Zibo, Boucherville

Château Madelinot, Îles-de-la-Madelaine

- Effectuer la mise en place de la salle à manger avant le début du service
- Présenter le menu aux gens et répondre à leurs questions
- Conseiller les clients dans leur choix
- Transmettre clairement la commande à la cuisine ou au bar
- Servir le client lorsque la commande est prête
- Établir l'addition et encaisser la somme payée comptant ou par carte de crédit
- Répondre au téléphone pour prendre les commandes