

CLÉMENT THABOUREY

BTS HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION HÉBERGEMENT EN ALTERNANCE (31ANS)



53 Rue de Chanzy, Dijon,
21000, France



0643109428



clemthab@gmail.com

ÉDUCATION

Omega Hospitality / Auckland Nouvelle Zélande / 2024

- Obtention de maîtrise débit de boissons

BAC-PRO

Lycée polyvalent Denis Diderot / Langres / 2012

COMPÉTENCES

Maîtrise des processus d'ouverture et de fermeture

Sens de L'organisation

Gestion du flux clients

Gestion de stock

Norme HACCP

LANGUES

Anglais

Français

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Island Frenchie

mars 2023 - août 2024
Auckland-Nouvelle
Zélande

CUISINIER PRINCIPAL

- Supervision des procédures d'ouverture de la cuisine avec une mise en place minutieuse avant le service.
- Gestion des stocks et commandes.

Morino Lodge

Myoko
nov. 2023 - févr. 2024
Myoko-Japon

CHEF PETIT DÉJEUNER

- Supervision des procédures d'ouverture de la cuisine avec une mise en place minutieuse avant le service.
- Préparation du petit déjeuner de style continental sur buffet.

L'Edito

janv. 2017 - août 2019
Dijon

CHEF DE RANG

- Accueil des clients avec courtoisie, recommandations sur les plats, boissons et accords mets-vins.
- Prise de commandes et gestion des demandes spéciales, ainsi que traitement précis des transactions et facturations en fin de repas..

Grill&Cow

août 2016 - janv. 2017
Dijon

CHEF DE RANG

- Accueil des clients avec courtoisie, recommandations sur les plats, boissons et accords mets-vins.
- Prise de commandes et gestion des demandes spéciales, ainsi que traitement précis des transactions et facturations en fin de repas.

Hotel Hermès

déc. 2015 - août 2016
Dijon

SERVEUR

- Accueil et présentation du menu et prise des commandes.
- Réalisation du suivi du service.

Hotel du Nord

sept. 2015 - déc. 2015
Dijon

SERVEUR PETIT-DÉJEUNER

- Préparation de la salle et mise en place du buffet de petit-déjeuner.
- Service des plats et boissons.