

Sébastien DZIADOSZEK

15 rue de la combette

21600 DOMOIS

☎ : 07 44 81 14 89

✉ : sebastien2doms@live.fr



37 ans –

COMPETENCES :

- Normes HACCP
- Accueil et service clientèle
- Prise de commandes
- Dressage, service, débarrassage de tables
- Plonge
- Nettoyages locaux
- Reception marchandises

FORMATION :

2007 : BAC STG
2011 : BTS MUC (niveau)
2012 : Assistant manager de rayon CCI Quetigny
2018 : Titre agent hôtelier INFA Dole
2019 : Formation serveur PROM'HOTE Chagny

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

2024 : Serveur Florida + missions interim restauration

2023 : Serveur petits déjeuners Château de Saulon (juin – septembre 2023 saisonnier)
Serveur Le Richebourg (avril – mai 2023)

2022 : Serveur Le Tire Bouchon (novembre 2022 – février 2023)
Serveur Château de Saulon (septembre – octobre 2022 saisonnier)
Serveur Trois Brasseurs Dijon (janvier – mai 2022)

2021 : Serveur Ninkasi Dijon
Préparateur de commande Relais colis Longvic
Inventaires

2020 : Extras serveur Novotel Marsannay la Côte

2019 : Memphis Coffee Chenôve : stage service
Hippopotamus Chenôve: stage service
Kinokawa Dijon : extras serveur

2018 : Castel Burgond Daix : stage ménage et entretien de chambres et locaux
Relais de la Sans Fond Fenay : stage ménage, entretien des locaux, petits déjeuners
Château de Saulon Saulon La Rue: stage ménage, entretien des locaux, petits déjeuners, accueil clients

2016 - 2017 : Préparateur de commande TTD.

2009 – 2011 : ELS CORA