

Badis Ben Fadhel

Email : badisbenfadhel2000@gmail.com

Tel : 00216-55046609

Serveur sympathique avec plus de 3 ans d'expérience en restauration offrant un service à table à établissements de restauration occupés dans l'hôtellerie. Atteint un score de satisfaction des clients de 99,5% ou plus au cours de chacun des 24 derniers mois. Cherchant à tirer parti du rappel de commande excellent, amical service, et la capacité de gérer plusieurs tables et groupes pour devenir le maître d'hôtel à votre grande organisation.

Expérience :

06/2017 - Barman :

11/2017 Hotel Mahdia Palace, Mahdia, Tunisia

- Service à la clientèle fourni qui a entraîné le retour des clients.
- Leadership démontré en tant que formateur pour tous les nouveaux employés.
- Compétences en communication affichées grâce à un contact individuel avec les clients.
- Fourni des services d'ingrédients et de suggestions de combinaisons avec une grande équipe de barmans embauchés par des particuliers de partout.
- Capacité démontrée à garder le bar organisé, rempli et propre.
- Surveillance des caisses enregistreuses et collecte des paiements pour les boissons et la nourriture.
- Des clients accueillis et assis de manière amicale.
- Aider les clients à choisir le menu.
- Restaurant ouvert et fermé de façon indépendante, réapprovisionnement quotidien des articles épuisés, aide à la préparation des événements.
- Légitiment soucieux et soucieux des clients en étant un barman / serveur responsable.
- A travaillé avec diligence pour aider ses collègues au besoin.

*** Principales réalisations :** maintained 99.5% customers satisfaction at all time.

11/17 - Serveur :

Courrant : Hotel Thalassa, Mahdia, Tunisia

- le stock de vin du restaurant mémorisé et les repas qui l'accompagnent, ce qui a entraîné des ventes quotidiennes de 150 \$.
- A écrit les commandes de nourriture des clients sur les bordereaux, mémorisé les commandes et saisi les commandes à transmettre au personnel de cuisine dans un restaurant de plus de 100 places.
- Nettoyé toutes les zones de travail, l'équipement, les ustensiles, la vaisselle et l'argenterie, et veillé à ce qu'ils soient stockés de manière appropriée conformément à la loi de l'État.
- A effectué des tâches de préparation des aliments, telles que l'assemblage des salades, des apéritifs et des plats froids, le portionnement des salades et la préparation du café, dans une cuisine en ligne au rythme rapide.
- Présentation de menus aux clients et réponse aux questions sur les éléments du menu, faisant des recommandations sur demande dans un restaurant de plus de 100 places
- Hôte ou hôtesse assistée en répondant aux téléphones pour prendre des réservations ou des commandes à emporter, et en saluant, en s'asseyant et en remerciant les invités.
- Stockage des aliments dans des conteneurs et des zones de stockage désignés pour éviter la détérioration et augmenter la durée de conservation.
- A présenté des échantillons de vin pour les invités à goûter, et ouvert des bouteilles pour eux après leur approbation.
- Recevoir une formation approfondie sur les bonnes techniques de manipulation des aliments, y compris le placement correct du congélateur, les températures de soupe appropriées et les membres des processus de nettoyage de l'équipement.
- Aider à la formation de 6 nouveaux serveurs, en veillant aux détails et en comprenant parfaitement la méthodologie et les pratiques des restaurants.

*** Compétences :**

- Résolution de problèmes, adaptabilité et travail d'équipe.
- Service Clients.

- *La communication.*
- *Terminaux POS.*
- *Bilingue (arabe / anglais / français)*