
Piccolo laura

Chef de rang

Via Vittorio Veneto 23
18039, Ventimiglia (IM)
(+39) 3482911461
laurafd@libero.it

COMPETENZE

Gestione de salle

Connaissance de chaque mise en place.

Connaissance des vins et des accords.

Gestion d'équipe

Préparation et gestion du banquet.

Gestion de trésorerie et facturation.

ESPERIENZA

Hôtel Fairmont **, Monaco**- Chef de rang

Juin 2021- Septembre 2022

- Secteur du luxe.
- Accueil des clients, prise de commande, volonté de répondre aux besoins.
- Je travaille en équipe. .
- Préparation et service bar

Hôtel Fairmont**, Monaco** - *chef de rang stagionale*

Aprile 2019 - Octobre 2019

- Secteur du luxe.
- Accueil des clients, prise de commande, volonté de répondre aux besoins.
- Je travaille en équipe. .
- Préparation et service bar

Hôtel Fairmont**, Monaco** - *chef de rang stagionale*

Marzo 2018 - Ottobre 2018

- .Secteur luxe.
- Accueil des clients, prise de commande, volonté de répondre aux besoins.
- Je travaille en équipe. .
- Préparation et service bar

Casinò cafe de Paris, Monaco - *barman, chef de rang*

Gennaio 2017 - febbraio 2018

- Secteur tertiaire du luxe.
- Préparation de cocktails, cafétéria.
- Gestion des commandes fournisseurs
- Gestion de trésorerie.

Hôtel Novotel *, Monaco** *chef de rang*

Febbraio 2012- Dicembre 2016

- Accueil des clients, gestion des réservations, prise commandée.
- Organisation et service de banquet.
- Préparation des salles de conférence, cocktails
- Gestion du bar

Ristorante Lo Sfizio, Monaco *chef de rang*

Aprile 2011- Gennaio 2012

- Gestion totale du restaurant
- Gestion du bar
- Accueil client, prise de commande
- Gestion des réservations.
- Responsable de caisse.
- Gestionnaire de commandes.

Hôtel Les Meridien beach plaza**, Monaco** *commis de cuisine*

Stagione marzo-ottobre 2010

Ristorante Santa Lucia, Monaco

Commis di sala

Febbraio 2006 Dicembre 2009

ISTRUZIONE

IPSAAR E. RUFFINI Arma di Taggia

2001/ 2005

Qualifica sala bar.

LINGUE

- Italiano
- Francese
- Inglese
- Spagnolo