

Anthony Desauw

RESPONSABLE
RESTAURATION

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Novembre 2023 - présent

Assistant maître d'hôtel (Victor Churchill a Melbourne)

Mise en place de la salle de restauration, gestion du plan de salle, réalisations de cocktails et gestion du service.

Février 2023 - Octobre 2023

Assistant maître d'hotel au castel Marie louise (la baule)

Création de cocktail et établissement du prix de vente.
Gestion des stock
gestion d'un carré avec ou sans commis
Vente et conseil sur le vin
verification et réalisation de la mise en place
Réalisation et gestion du plan de salle
réalisation des inventaire
formations des équipes sur les protocoles
Réalisations des technique en salles
établissements des consigne légales
établissement de protocole de nettoyage et suivi des consigne

Août 2021 - Octobre 2023

Gestion d'un carré Avec ou sans commis,
Conseil et vente de vins
Réalisation de la carcasse et de la mise en place
réalisation des taches de nettoyage
réalisation de la mise en place du bar et réalisations de cocktail

FORMATION

2019-2021 : BTS MHR en alternance à Jeanne dela noue (cholet) et au Castel Marie Louise (la baule)

2016-2019 : Bac professionnel CSR dans la mfr de Saint-Michel-Mont-Mercure en alternance au patio (à Bouffere)

CONTACT



1209/119 A'Beckett street
Melbourne 3000 VIC



+61401268535



Anthony.desauw@gmail.com

COMPÉTENCES

- Gestion des stocks
- gestion des équipes
- création de menus
- Bartender

INTERÊTS

- Jeux Vidéos
- Sport mécanique
- informatique
- cuisine