

Benjamin CHICHE

Place Keraudren, Bat 1
83200 TOULON

07 51 52 46 82

benjaminchiche90@gmail.com

SERVEUR EXPERIMENTE

Les différentes techniques de services, à l'anglaise, à la française, assiette clochée, flambage, levage de filet, préparation des desserts, œnologie, cocktails et bien d'autres, sont la base de ma passion pour la restauration.

COMPETENCES

Techniques :

- Accueillir et conseiller un client
- Dresser des tables
- Traiter une commande
- Procédures d'encaissement
- Préparation des cocktails
- Préparation des desserts
- Notions d'anglais
- Pack Office

Comportementales :

- Sens du service
- Sens des responsabilités
- Capacité d'adaptation
- Dynamique
- Motivé
- Coordonner l'activité de l'équipe

EXPERIENCES

2024	Restaurants « Marsico Nuovo » et « l'en K », Hyères
2023	Restaurant gastronomique « La Presqu'île », Cassis
2022	Restaurant « La Table de Marie », Hyères Restaurant « La Villa Mauresque », St Raphaël
2021	Restaurant « Le Driver » et Hôtel « Best Western », Hyères
2020	Hôtel-Restaurant « Le Lodge des Iles d'Or », Giens
2019	Restaurant « La Bastide » et « Le Marcellino », St Tropez Restaurant « le Grand Baie », Giens Restaurant « Chez Sylvia », Bormes les Mimosas
2018	Restaurant « L'Oustaou », Porquerolles Restaurant « Côté Soleil », Hyères
2017	Hôtel- restaurant Hélios « Chez Charles », Sté RICARD, Les Embiez
2016	Restaurant « L'Escale du sud », Hyères
2013	Restaurant « Le Tocco », Hyères
2012	Restaurant « La Brasserie du Port », Bormes les Mimosas
2010/2011	Commis de salle , Restaurant « Les Tamaris », Le Lavandou
2008/2009	Demi-Chef de rang , Restaurant « Oth Sombath », Paris 8ème
2007/2008	Restaurant « La Coupole », Paris
2004/2007	Apprentissage en alternance en restauration, CFA, Paris 16ème

DIPLÔMES

2007 CAP Restauration