



# LACHAUD ANTONY

Serveur - Responsable de salle

## PROFIL

*Serveur expérimenté,  
passionné par son métier, je  
suis ce qu'on peut appeler  
un professionnel, soucieux  
de la qualité du service,  
réactif, toujours disponible et  
ponctuel*

## COMPÉTENCES

Capacité d'initiative  
Organisation et gestion d'une salle  
Travail en équipe  
Sens du contact avec la clientèle,  
conseils personnalisés  
Encadrement d'une équipe  
Prise des commandes avec un PAD  
Prestations événementielles

## CONTACT

TÉLÉPHONE :  
06 07 23 48 69

E-MAIL :  
[antony.lachaud@hotmail.com](mailto:antony.lachaud@hotmail.com)

## LOISIRS

Cinéma  
Sport  
Promenade en nature

## FORMATION

1994 Bac Professionnel Hôtellerie – Restauration SOUILLAC (46)

1992 CAP - BEP Hôtellerie – Restauration SOUILLAC (46)

## PARCOURS PROFESSIONNEL

**Restaurant Infly** – La valette du var (avril à novembre 2023) Serveur

**Hôtel 3\* L'Escapade - Restaurant gastronomique La chanterelle - Le Pradet** (2018 à 2022) Serveur (*Saisons estivales + extras intersaisons*)

**Restaurant L'Appart** – Mérygnac (2014 - 2016) Responsable de salle

**Restaurant L'Eden** – Périgueux (2007 - 2013) Responsable de salle

**Restaurant Le grain de sel** - Périgueux (2005 - 2007) Serveur

**Hôtel Amélie** - Brides-les Bains (2004 - 2005) Assistant maître d'Hôtel  
(*Saison hivernale*)

**Restaurant Le fil du temps** – Brantôme (2004 à 2005) Responsable de  
salle (*Saisons estivales*)

**Restaurant Hôtel des pins** – Soulac sur mer (2001 à 2003) Serveur  
(*Saisons estivales*)

**Hôtel et Country Club MARRIOTT Hanbury Manor ANGLETERRE  
Restaurants Le Zodiaque + Le Vardon's** (2000 - 2001) Chef de rang

**Hôtel Les Ducs de Savoie** - Courchevel 1850 (1996 à 2000) Chef de rang  
(*Saisons hivernales*)

**Restaurant La Métairie** - Les Eyzies (1996 à 1999) Serveur  
(*Saisons estivales*)

**Mess des Officiers au cercle mixte de garnison** – Pau (1995 -1996) Serveur

**Restaurant L'Oison** (1 étoile Michelin)- Périgueux (1994 -1995) Serveur

**Restaurant Michel Bras** (2 étoiles Michelin) – Laguiole (1993) Commis de  
salle