



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

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