



Coordonnées :

-  Nice port-06300
-  07-45-29-35-85
-  jonathan.caron3@icloud.com
-  Française



Compétences :

- Disponibilité
- Esprit D'équipe
- HACCP, Clean table
- Tenue De Caisse ,pad
- Réactivité Prise de commandes rapide-visite de courtoisie
- Accueil Clientèle/Vente additionnel
- Aisance Relationnelle
- Découpe poissons-viandes
- Flambage

LANGUES: Opérationnel

Anglais

Italien

Vietnamien

Centres d'intérêt

- Gastronomie Française
- Passion cuisine Italienne-Vietnamienne
- Arts créatifs, Arts martiaux.
- Construction-Architecture

Jonathan Caron www.jcprestationsrestauration.fr

Manager/Chef de Rang-Serveur

Profil:

Organisé, je possède plus de dix ans d'expérience au sein des restaurants traditionnels et Bistronomique Italien et Français. je sais répondre aux besoins du public et de l'équipe. Capable d'assurer une rotation efficace des tables, je peux augmenter les volumes et les opportunités de vente.

Expérience :

11/2024-2025 en cours

Création entreprise individuelle
Jcprestations travaux de rénovations
Jcprestations Restauration

05/2024-09/2024

Espuma Chef de rang
Villefranche- sur- mer-cdd -extras

Responsable de salle-chef de rang 09/2023-11/2023
Ristorante Italien il Vicoletto-Nice-CDD

Chef de rang 07/2023-08/2023
Le cosmo-Villefranche-sur-Mer-CDD

Chef de rang 03/2023-06/2023
Le bistrot de Jennifer-Nice-CDD
Attestation de recommandation

Chef de rang-Barman 09/2022-03/2023
Restaurant méditerranéen familial-Nice
Ouverture

Employé polyvalent qualifié 12/2019-09/2022
Créa création-rénovation -Nice-cdi chantier

Manœuvre 01/2017-12/2019
Créa création -rénovation-Nice-cdi chantier

Chef de rang 06/2015-12/2017
Événementiel intérim-st jean cap Ferrat-Intérim

Management-Chef de rang 07/2012-03/2015
Restaurant La Boucherie-Olivet-CDI

Préparateur-Vendeur 07/2009-04/2012
Restaurant Italien Stratto -Orléans-CDI

Responsable Bar-Salle 11/2007-10/2008
Restaurant bar Italien Lou Tifosi-Nice
Attestation de recommandation

Assistant de direction 07/2006-09/2007
Casino-Restaurant le Safran-le Vega-
St julien en Genevois- CDD

Formations :

Certificat Source Andersen consulting et tarps :
Management Université Des Métiers Et De La
Performance -Tours-

Les principes fondamentaux du management

Marketing, synergie d'équipe, social, gestion des boisson-
calcul ratio.

LES TROIS PHASES DE L'ACCUEIL-ENJEUX SATISFACTION CLIENT-
FORCE VENTE ADDITIONELLE.

Baccalauréat professionnel : Hôtellerie restauration, 03/2002 - 03/2004

CFA Paul Augier-Le Chantecler 2Macarons Michelin Nice Hôtel

Negresco Restaurant gastronomique

Chef Alain Llorcca

CAP-BEP: Cuisine et Salle, 09/2000-01/2002

CFA MEDERIC -Restaurant Gastronomique «Maxim's»-Paris

Chef Bruno Stril

Serveur

Restaurant Italien Le Lazaret-Nice 07/2004-12/2004

Commis de cuisine Palais Maeterlinck-Nice 06/2003-06/2004