



0627474350

Alexandra Giraud

Directrice adjointe de la restauration



9, avenue Beausejour
Champigny sur Marne
94500



alex.giraud2012@hotmail.fr

Expérience

Directrice adjointe de la restauration

Hôtel du Collectionneur

Juillet 2017 - Mars 2018

Assister la directrice de la restauration dans la gestion des 6 pôles de la restauration

Stewarding, room -service, bar, banquet, exécutiv-lounge, restaurant.

Mise en place d'un restaurant éphémère

Animation et gestion des équipes

Chef de Bar « Le Purple »

Hôtel du Collectionneur

Décembre 2014 - Juillet 2017

Gestion du point de vente dans sa globalité, gestion des plannings , animation de l'équipe et du bar, création des cartes, gestion des stocks et ratios, développement du chiffre d'affaires

Assistante responsable du restaurant

Hôtel Intercontinental, restaurant le « M64 »

Février 2014 - Décembre 2014

Supervision en coupure sur les 3 services

Responsable du restaurant « les Collections »

Hôtel Sofitel Paris Le Faubourg

Février 2013 - Février 2014

Gestion du point de vente en coupure sur les 3 services

Assistante responsable du restaurant

Hôtel Sofitel Paris Le Faubourg

Août 2012 - Février 2013

Assister la responsable du restaurant

Responsable du restaurant « Le lumière » et du bar « l'obscur »

Hôtel Scribe

Avril 2011 - Août 2012

Gestion des points de vente dans son intégralité dont un restaurant étoilé





0627474350



9, avenue Beausejour
Champigny sur Marne
94500



alex.giraud2012@hotmail.fr

Assistante maître d'hôtel

Hôtel Scribe

Décembre 2010 - Août 2011

Assister le maître d'hôtel, gestion des chef de rang

Chef de rang

Hôtel Scribe

Octobre 2009 - Décembre 2010

Service en salle ,gestion d'un commis

Demi chef de rang

Hôtel Scribe

Mars 2008 - Octobre 2009

Service au bar et au restaurant « Le Lumière »

Responsable de salle

Bar de nuit « le Théâtre »

Mai 2007 - Octobre 2007

Responsable du service en salle , gestion des serveuses et hôtesse d'accueil

Barmaid

Charlie Birdy

Octobre 2006 - Mai 2007

Réalisation des boissons ,encaissement, animation du comptoir

Apprentie Barmaid et barmaid

Hôtel Murano Urban Resort

Août 2005 - Octobre 2006

Apprentissage en alternance

Commis de rang

Hôtel Royal Monceau

Septembre 2002 - Mars 2003

Commis de rang au restaurant « Le Jardin »

Etudes

Spécialisation chef de bar

CFA Mederic

2005 - 2006

Baccalauréat technologique hôtellerie restauration

École hôtelière de Paris, Jean Drouant

1999 - 2002

