

Chef de Rang

Amandine Vasseur



EXPÉRIENCE

Chef de rang, Le Meurice – Restaurant le Dali, Paris *Janv. 2023 – Présent*
Palace 5 étoiles, restaurant de 80 couverts sous la verrière.

- Responsable d'un rang de **40 couverts** avec 2 commis de salle
- Coordination avec la cuisine pour un service en **4 à 6 temps**
- Contribution à une note de **4,8/5** sur les avis clients (Google, TripAdvisor)
- Service bilingue français-anglais pour une clientèle internationale à **65 %**

Demi-chef de rang, Hôtel Plaza Athénée – Restaurant Alain Ducasse, Paris *Mars 2021 – Déc. 2022*
Restaurant 3 étoiles Michelin, 50 couverts.

- Briefing quotidien sur les **allergies et régimes** spécifiques des clients
- Maîtrise du **service au guéridon** (flambage, découpage, tranchage)
- Participation au service de **14 dîners privés** pour des chefs d'État et PDG

Serveuse, Brasserie Lipp, Paris *Sept. 2019 – Févr. 2021*
Brasserie historique de Saint-Germain-des-Prés, 200 couverts.

- Service rapide sur un rang de **30 couverts** avec des rotations de 45 min au déjeuner
- Gestion d'un CA journalier de **3 500 à 5 000 €** sur mon rang

CERTIFICATIONS

WSET Level 2 Award in Wines, Wine & Spirit Education Trust *Nov. 2022*

SST – Sauveteur Secouriste du Travail, Croix-Rouge française *Mai 2021 – Mai 2023*

PROJETS

Formation des commis – Le Meurice *Sept. 2023 – Mars 2024*
Création d'un programme de formation pour les nouveaux commis de salle.

- Rédaction de **12 fiches techniques** (mise en place, service du vin, débarrassage)
- Mentorat de **6 commis** dont 4 promus demi-chefs de rang en 6 mois

ACTIVITÉS EXTRASCOLAIRES

Membre – Association des Sommeliers de Paris *Janv. 2023*
Participation aux dégustations mensuelles et à l'organisation du concours régional des jeunes sommeliers 2024.

Course à pied – Semi-marathon de Paris *Janv. 2022*
3 participations au semi-marathon de Paris. Meilleur temps : 1 h 48 min (2024).

PROFIL

Chef de rang avec cinq ans d'expérience en restauration gastronomique étoilée et palace parisien. Responsable d'un rang de 40 couverts au sein d'établissements exigeants. Formée au service à la française, au flambage et au découpage en salle.

FORMATION

Bac professionnel in Commercialisation et Services en Restauration

Lycée hôtelier Jean Drouant, Paris
Sept. 2016 – Juin 2019

COMPÉTENCES

- Service à la française et au guéridon
- Flambage et découpage en salle
- Gestion de rang (30-40 couverts)
- Connaissance œnologique (WSET 2)
- Encaissement et clôture de caisse
- Gestion des allénes et envois
- Accueil clientèle VIP et protocole
- Logiciels Lightspeed et Resy
- Formation de commis de salle

LANGUES

- Français (langue maternelle)
- Anglais (B2)
- Italien (B1)

RÉFÉRENCES

Philippe Garnier

Maître d'hôtel, Le Meurice,
p.garnier@lemeurice.com, +33 6 88 42 06 71

Isabelle Marchetti

Directrice de la restauration,
Hôtel Plaza Athénée,
i.marchetti@dorchestercollection.com, +33 6 50 13 29 87