

Kylian Morel

SERVEUR



EXPÉRIENCE

Serveur, Brasserie Georges, Lyon *Mars 2023 – Présent*

Service en salle dans une brasserie historique lyonnaise accueillant plus de 400 clients par jour.

- Gestion d'un rang de **35 couverts** en autonomie sur les services du midi et du soir
- Augmentation du ticket moyen de **12 %** grâce aux suggestions d'accords mets-vins
- Formation de **4 serveurs extras** pendant la période estivale
- Participation à l'organisation de **22 événements privés** (séminaires, mariages)

Serveur, Le Comptoir du Cinquième, Lyon *Sept. 2021 – Févr. 2023*

Restaurant bistronomique de 60 places dans le 5ème arrondissement.

- Service à l'assiette pour un menu dégustation en **5 à 7 services**
- Maintien d'une note client de **4,7/5** sur Google Reviews sur 18 mois
- Gestion de la cave à vins : **140 références**, inventaire mensuel

Commis de salle, Novotel Lyon Confluence, Lyon *Juin 2020 – Août 2021*

Premier poste en hôtellerie au sein du restaurant de l'hôtel (120 couverts).

- Mise en place et débarrassage pour les **petits-déjeuners buffet** (80 à 110 clients/jour)
- Prise de commandes sur **tablette Lightspeed** dès le 2ème mois

CERTIFICATIONS

Permis d'exploitation - Débit de boissons, CCI Lyon Métropole *Janv. 2023 – Janv. 2033*

PROJETS

Refonte de la carte des vins – Brasserie Georges *Janv. 2024 – Avr. 2024*

Projet mené avec le sommelier pour actualiser la carte des vins.

- Sélection de **28 nouvelles références** auprès de vignerons locaux
- Rédaction des fiches descriptives pour les **95 vins** de la carte
- Augmentation des ventes de vins au verre de **18 %** sur le trimestre suivant

ACTIVITÉS EXTRASCOLAIRES

Bénévole – Restos du Cœur Lyon *Nov. 2022*

Service des repas chauds les vendredis soir au centre de distribution du 3ème arrondissement. Environ 120 repas servis par service.

PROFIL

Serveur dynamique avec trois ans d'expérience en restauration gastronomique et brasserie. Habitué aux services de 180 couverts en salle et terrasse. Formé au service à l'assiette et au plateau, avec une solide connaissance des vins de la vallée du Rhône.

FORMATION

CAP in Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Lycée hôtelier François Rabelais, Dardilly
Sept. 2018 – Juin 2020

COMPÉTENCES

- Service à l'assiette et au plateau
- Encaissement (Lightspeed, Zelty)
- Accords mets-vins
- Service du vin et décantation
- Gestion d'un rang (30-40 couverts)
- Normes HACCP
- Mise en place et dressage de table
- Gestion des réclamations clients
- Anglais conversationnel (clientèle étrangère)

LANGUES

- Français (langue maternelle)
- Anglais (B1)
- Espagnol (notions)

RÉFÉRENCES

Nathalie Perrin

Directrice de salle, Brasserie Georges,
n.perrin@brasseriegeorges.com, +33 6 22 47 81 03

Frédéric Lamy

Gérant, Le Comptoir du Cinquième,
f.lamy@comptoirducinquieme.fr, +33 6 09 55 12 78

CONTACT

Lyon, France
k.morel@gmail.com
+33 6 14 78 32 09
linkedin.com/in/kylianmorel