



Alexandra Usoro

Chefsservitris

exempel@cvmaker.se
+46781234567

Bryllingestigen 19
Stockholm, 122 32

Chefsservitris med över 15 års erfarenhet av olika delar av restaurangindustrin. Ivrig och detaljinriktad, service-minded och trevlig; en energisk lagspelare och ledare som håller sig motiverad och proaktiv även under press. Jag vill skapa en karriär inom service, speciellt inom mat och dryck, hotell och restaurang.

Ytterligare info

Körkort	B
Kön	Man
Födelsedatum	1992-05-25
Födelseort	Bromma
Nationalitet	Sverige
Civilstånd	Ogift

Arbetslivserfarenhet

Chefsservitris

aug. 2016 - Nuvarande

Five Rivers Restaurang - Göteborg

Jag blev från början utsedd till Servitris i en hektisk asiatisk restaurang och sedan befordrad till Chefsservitris 2019 samtidigt som jag studerade. För närvarande är jag ansvarig för att styra mat och dryckesservicen i restaurangen. Har team av 12 servitörer och servitriser under mig och ser över kundupplevelsen för alla inblandade parter. Mina ansvarsuppgifter inkluderar:

Arbetsledning:

- Verifiering av serveringspersonals närvaro innan påbörjat skift
- Direkt tillhandaha vikarie när en anställd inte är på plats.
- Kontrollera att all serveringspersonal har uniform och kan representera restaurangen.
- Berätta vad som förväntas av personalen och tilldela dem bord för kvällen.
- Koordinera hela serveringsprocessen och se till att allt hanteras.
- Se till att allt är rent och snyggt inför och under servering.

Kundtjänst:

- Ständig koll på bordsplaceringar för att undvika förseningar
- Organisering av bordsplaceringar, inställningar och personal för stora bokningar med sen anmälan
- Välkomna gäster när de kommer och visa dem till sina bord
- Dela ut menyer och ta dryckesbeställningar
- Ge dryckesbeställningarna till ansvarig bordspersonal
- Svara på frågor angående menyer och ingredienser
- Ge råd gällande utbyte av ingredienser i samråd med kocken

Värdinna

jan. 2012 - juli 2021

Miller & Carter - Göteborg

Som en del av ett team på en välbesökt restaurang, var mina arbetsuppgifter följande:

- Välkomna gäster i dörren och visa dem till deras bord
- Ge dem menyer och ta dryckesbeställningar
- Svara på frågor angående meny och ingredienser
- Ge råd angående utbyte av ingredienser i samråd med kocken
- Dela vintips och rekommendationer från sommeliern
- Ta emot matbeställningar för vidarebefordring till kökspersonal
- Snabb dryckesservering och mat
- Säkerställa att gäster är nöjda med sin mat
- Vidarebefordring av klagomål till bar eller kök för snabba lösningar
- Följa upp klagomål för att garantera kundnöjdhet
- Hålla koll på mina bord för undvika onödiga dröjsmål
- Kontrollera notan innan den ges till gästen
- Hantera frågor och ta betalt i kassan
- Ta adjö av gäster i dörren
- Avdukning och rengöring av bord innan nästa sällskap
- Upprätthållning av hälso-, hygien- och säkerhetsstandarder
- Närvaro vid kockutbildningar för menyuppdateringar per vecka
- Närvaro vid utbildningar med barista och sommelier angående typer av kaffe och varma drycker, samt uppdateringar av vinlista

Servitris

mars 2007 - jan. 2011

Pilchard Inn - Göteborg

En del av serveringspersonalen i en välbesökt restaurang med pub-mat

Serveringsassistent

sep. 2006 - feb. 2007

Lynbat Fish & Chips - Göteborg

Serveringsassistent åt personal i en snabbmatsrestaurang

Utbildning

Onlineutbildning

okt. 2020 - nov. 2020

Nivå 3 Mat och HygienGöteborg

Examen

sep. 2018 - aug. 2019

Mat och Dryck ServeringsövervakningGöteborgs Universitet, Göteborg

Kurser

SAP

okt. 2012 - dec. 2012

Institute British Management