

[PRÉNOM NOM]

[MÉTIER VISÉ : SALLE / CUISINE / RÉCEPTION / HÉBERGEMENT]

[Ville] · [E-mail] · [Téléphone] · [LinkedIn facultatif]

PROFIL

[Expérience ou formation utile] en [type d'établissement]. Pratique de [missions pertinentes].
Disponible [date et contraintes horaires réelles].

EXPÉRIENCE PERTINENTE

[Fonction] — [Établissement, ville] | [Mois année – mois année]

- Préparation et réalisation de [tâche de service] dans [contexte].
- Coordination avec [équipe / service] pour [objectif concret].
- Utilisation de [outil, technique ou procédure réellement pratiquée].

[Ajoutez une autre expérience pertinente]

COMPÉTENCES ET LANGUES

[Compétences du métier ciblé] · [Logiciel ou matériel maîtrisé] · [Langues : préciser le niveau oral]

FORMATION

[Diplôme / formation] — [Établissement] | [Année] · [Certification valide, si pertinente]

DISPONIBILITÉ

[Date, préavis et contraintes utiles au poste]

Camille Exemple

Commis de salle — service et accueil

Nice · camille@example.com · [téléphone]

PROFIL

Commis de salle avec une expérience en restauration traditionnelle. Mise en place, service et remise en état de la salle. Français courant ; anglais pour les échanges simples avec la clientèle.

EXPÉRIENCE PERTINENTE

Commis de salle — Restaurant Exemple, Menton | 2024–2026

- Mise en place avant le service et vérification du matériel avec le chef de rang.
- Présentation des plats et transmission des demandes des clients à l'équipe.
- Participation au rangement et au nettoyage de la salle après le service.

COMPÉTENCES ET LANGUES

Mise en place, service à l'assiette, travail en équipe · Français : courant · Anglais : accueil et échanges simples

FORMATION

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant — Établissement fictif | 2024

DISPONIBILITÉ

[Date, préavis et contraintes utiles au poste]

Un CV qui vous ressemble.

Hôtellerie et restauration

Le modèle et l'exemple sont des créations pédagogiques originales. Les personnes, établissements et expériences de l'exemple sont fictifs. Le document ne garantit ni entretien ni recrutement.

01 Adaptez le titre à une seule famille de métiers. Pour la réception, développez l'accueil et les outils de réservation ; pour la cuisine, les postes et techniques pratiqués.

02 L'exemple valorise un rôle de commis sans lui attribuer les responsabilités d'un chef de rang. Gardez la même précision dans votre parcours.

03 Une expérience dans le luxe, une langue ou une certification ne doit apparaître que si elle est réelle. Décrivez les situations dans lesquelles vous pratiquez la langue.

04 Vérifiez horaires, coupures, transport de retour et date de disponibilité dans l'annonce. Supprimez les pages Exemple et Conseils avant l'envoi.

Avant d'exporter votre candidature

Gardez uniquement votre CV final. Vérifiez chaque date, coordonnée et affirmation. Relisez le PDF exporté et respectez le format demandé par l'employeur. Une photo et une adresse complète ne font pas partie de ce modèle : ajoutez seulement les informations utiles à votre candidature.

Retrouvez les offres et conseils associés :

<https://montecarlowork.com/emploi-monaco/hotellerie-restauration>