

# Pauline Plantard

Serveuse diplômée avec plus de 4 ans d'expérience dans tous les types de restauration, j'ai à cœur de garantir à chaque client un service personnalisé, professionnel et de qualité.

Motivée, volontaire, rigoureuse et souriante, habituée à travailler en équipe, je souhaite désormais me reconverter!

---

## Septembre 2021 - Février 2022

### Chef de rang - *Auberge Saint Antoine (Relais & Châteaux), Québec*

- Serveuse polyvalente (déjeuners, dîners, banquets, service aux chambres)
- Clientèle internationale, VIP

## Juillet 2021 - Février 2022

### Serveur funéraire et banquets - *Groupe Je reçois, Québec*

- Gestion seule de services funéraires d'une 40aine de personnes
- Prestations événementielles privées à domicile

## Mai 2020 - Avril 2021

### Conseillère en environnement et produits écologiques - *Ville en Vert, Montréal*

- Accueillir, servir et conseiller les clients de la boutique
- Rédactions d'articles conseils pour le blog de la boutique
- Gestion totale des réseaux sociaux Facebook, Instagram

## Septembre 2019 - Février 2020

### Serveuse banquets pour 4 traiteurs - *Toulouse*

- Prestations événementielles pour entreprises, particuliers et services publics (mariages, séminaires, etc)
- Montage d'un restaurant et d'une cuisine sur chaque prestations, service banquets
- Travail en (grosse) équipe

## Mai - Août 2019

### Chef de rang saisonnière, restaurant-bar-tapas à gros volume - *La Centrale, Toulouse*

- Gestion d'une 30aine de tables, entre 80 et 100 pivots/soir
- Prise de commande sur Micros, accueil, service du vin, service des plats, suivi des clients, encaissement, gestion des suiteurs

## Mai - Août 2018

### Serveuse « Hôtel Miramar 5 étoiles G.L » - *Barcelone*

- Service de restaurant dans les différents bars et restaurants de l'hôtel
- Gestion du room-service pendant 1 mois (remplacement) : respect de la vie privée de chaque client, service « VIP »

## Mai - Août 2017

### Serveuse « Hôtel Hélianthal 4 étoiles » *St-Jean de Luz*

- Service de restaurant, cuisine pesco-végétarienne pour une clientèle d'habitues, en soins thermaux.
- Formation des stagiaires

---

7 rue Alphonse Daudet

31270 Frouzins (Fr)

---

- 2020 -

Formation Service de bar  
*ITHQ, Montréal*

-2020-

Formation sur la gestion des matières résiduelles en entreprise  
*Ville en vert, Montréal*

-2016-2019-

Brevet de Technicien Supérieur en  
hôtellerie-restauration  
*Lycée hôtelier de Toulouse*

---

**Français** : langue natale

**Anglais** : professionnel

**Espagnol** : professionnel

**Portugais** : bases

---

Roadtrip en van aménagé de 4 mois  
dans tout le Canada

Travail bénévole en ferme pendant 2 mois au  
Saskatchewan

Plusieurs pays visités dans le monde

---

*Références sur demande*