



Pertics Alexandra

Elhivatott és lelkiismeretes vendéglátóipari szakember vagyok dinamikus munkakörnyezetben szerzett több mint 10 év tapasztalattal és szakmai eredményekkel. Alapos tudással rendelkezem a szervírozási technikák, ételek és italok ismerete terén. Vezetőként gyakorlott vagyok a pincérek irányításában és a feladatok hatékony delegálásában, ami hozzájárul a zökkenőmentes éttermi működéshez és kiváló kiszolgálási színvonalat eredményez.

Munkatapasztalat

Főpincér

2020 - Jelenleg

Folyópart Étterem, Dunakeszi

12 pincérből álló felszolgálócsapatot irányítok. Feladatköröm felőleli többek közt a műszakbeosztást, a betanítást és továbbképzést, valamint a készletgazdálkodást. A működés folyamatos fejlesztésére törekszem, egyúttal rendszeres rutinellenőrzéseket végzek a munkabiztonsági és higiéniai előírások betartása érdekében. A vendégek kiváló kiszolgálását a felszolgálási minőség és rendelésteljesítési idő felügyeletével, illetve a problémák hathatós megoldásával is előmozdítom.

- 2023-ban főpincérré léptettek elő konzisztensen hibamentes teljesítményemnek és a vendégek pozitív visszajelzéseinek is köszönhetően.
- Megterveztem és előkészítettem nagyszabású rendezvények cateringjét, valamint segédkeztem a vendégmegtartási stratégia kidolgozásában.
- Minden új dolgozót képzésben részesítettem a kiszolgálással kapcsolatos elvárásokra, a munkabiztonsági előírásokra és az éttermi protollokra vonatkozóan.

Hostess

2017 - 2020

Kies Lugas, Budapest

Elsőrangú ügyfélszolgálatot nyújtottam, aminek keretében üdvözöltem a vendégeket, végeztem az asztalkiosztást és rögzítettem a foglalásokat. Fogadtam a telefonhívásokat és kezeltem a felmerülő panaszokat, amivel hozzájárultam a magas fokú vendégelégedettséghez. A munkavégzés során pozitív hozzáállást tanúsítottam, és nagy nyomás alatt is jól működtem együtt az éttermi személyzet többi tagjával.

- Szerepet játszottam az étlap fejlesztésében, amihez tolmácsoltam a vendégek véleményét a legjobbnak és legrosszabbnak ítélt ételekre vonatkozóan.
- Az új dolgozókat betanítottam az étterem működési folyamataira, ami megkönnyítette a csapatba való integrációjukat.

Egyéb tapasztalat

Felszolgáló

2015 - 2017

Pertli Büfé, Budapest

Képzések

F&B menedzser tanfolyam

2022

Restaurant Studium Kft.

HACCP élelmiszer-biztonsági alapismeretek tanfolyam

2020

Vendéglátó Akadémia

Személyes

Név

Pertics Alexandra

Cím

Ibolya utca 12.
1241 Budapest

Telefonszám

+36 (60) 123-4567

Email

example@cvmaker.hu

Kompetenciák

Felszolgálás

Rendezvényszervezés

Készletgazdálkodás

Munkabiztonsági előírások

Dolgozók betanítása

Folyamatfejlesztés

Minőség-ellenőrzés

Ügyfélmegtartás

Beszállítói kapcsolatok

Nyelvtudás

angol

B2