



JONATHAN CARON

CHEF DE RANG-SERVEUR/RESPONSABLE DE SALLE- WWW.JONATHANCARON.FR

PROFIL PROFESSIONNEL

Organisé, je possède plus de dix ans d'expérience au sein des restaurants traditionnels et Bistronomique Italien et Français. Je sais répondre aux besoins du public et de l'équipe. Capable d'assurer une rotation efficace des tables, je peux augmenter les volumes et les opportunités de vente.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Responsable de salle, 03/2025 - 01/2026

Restaurant semi gastronomique Movere - Cagnes-sur-Mer

Aide à la mise en place des salles et de la terrasse, contrôle que tout est en ordre avant l'ouverture du restaurant. Gestion des commandes Service en salle et bar .Formation continue des employés.

Création entreprise individuelle, 11/2024 - 01/2026

Jcrestinations rénovations/restauration - Nice

Responsable de salle-chef de rang, 09/2024 - 11/2024

Ristorante Italien il Vicoletto - Nice

Chef de rang, 05/2024 - 09/2024

Espuma-Restaurant de fruits de mer - Villefranche-sur-mer

Chef de rang, 03/2023 - 06/2023

Le cosmo - Villefranche-sur-Mer

Chef de rang, 09/2023 - 03/2023

Le bistrot de Jennifer - Nice

Employé polyvalent qualifié, 12/2019 - 09/2022

Restaurant méditerranéen familial - Nice

Manoeuvre, 01/2017 - 12/2019

Créa création-rénovation - Nice

Management-Chef de rang, 07/2012 - 03/2015

Restaurant La Boucherie - Olivet

Préparateur-Vendeur, 07/2009 - 04/2012

Restaurant Italien Stratto - Orléans

Responsable Bar-Salle, 11/2007 - 10/2008

Restaurant bar Italien Lou Tifosi - Nice

Assistant de direction, 07/2006 - 09/2007

Casino-Restaurant le Safran-le Vega - St Julien en Genevois

LANGUES

Anglais
Opérationnel

Italien
Opérationnel

Vietnamien
Opérationnel

COORDONNÉES

- Nice port, 06300 Nice
- 07-45-29-35-85
- jonathan.caron3@icloud.com
- Française
- véhiculé
- Attestations de recommandations

COMPÉTENCES

- Disponibilité Esprit D'équipe-HACCP- Clean table
- Prise de commandes rapide- Réactivité-Tenue De Caisse
- Visite de courtoisie Accueil Clientèle - Vente additionnelle
- Découpe poissons-viandes-Flambage

FORMATION

Baccalauréat professionnel :

Hôtellerie restauration, 03/2002 - 03/2004

CFA Paul Augier-Le Chantecler -

Nice

Certificat Management :

"Management"

Université Des Métiers Et De La Performance - Tours

- Les principes fondamentaux du management, Marketing, synergie d'équipe, social, gestion des boissons-calcul ratio.
- LES TROIS PHASES DE L'ACCUEIL- ENJEUX SATISFACTION CLIENT-FORCE VENTE ADDITIONNELLE.

CAP-BEP : Cuisine et Salle, 09/2000 - 01/2002

CFA MEDERIC - Paris