

HANNE IREN LARSEN



Personlig

- Adresse**
Allehelgens gate 123
5009 Bergen
- Telefonnummer**
+47 988776656
- E-post**
eksempel@cvmaker.no
- Fødselsdato**
19-08-1991
- Kjønn**
Kvinne
- Nasjonalitet**
Norsk
- Sivilstatus**
Singel
- Førekort**
B
- LinkedIn**
<https://www.linkedin.com/cvmaker/>

Interesser

- Matlaging
- Dyrking av frukt og grønnsaker
- Kakedekoring
- Vinsmaking

Ekspertise

Kundeservice	● ● ● ● ●
POS programvare	● ● ● ● ●
Fakturering og Betaling	● ● ● ● ●
Selvkontroll	● ● ● ● ●
Personalhåndtering	● ● ● ● ●
Tålmodig	● ● ● ● ●

En ivrig og detaljorientert sjefsservitør med over 16 års erfaring i ulike deler av restaurant industrien. Jeg er serviceorientert, hyggelig å prate med, og er en energisk lagspiller og leder som holder seg motivert og proaktiv til og med i hektiske situasjoner. Ønsket er en lang karriere innen service og matserving, og ønsker å dele min kompetanse og erfaringer som sjefsservitør med andre som elsker faget.

Arbeidserfaring

Sjefsservitør

aug. 2016 - Gjeldende

Lysverket, Bergen

Jeg ble fra begynnelsen av ansatt som servitør på denne hektiske og populære restauranten, og har fått lang og bred erfaring som servitør. På nåværende tidspunkt er jeg ansvarlig for å styre mat- og drikkeserving i restauranten. Et team på 12 servitører rapporterer til meg, og jeg håndterer kundeopplevelsen for alle involverte. Mine ansvarsområder inkluderer:

Arbeidsledelse:

- Sjekke om hele serveringspersonalet er tilstede før skiftet starter.
- Å finne vikar umiddelbart dersom en ansatt ikke er på plass
- Kontrollere at serveringspersonell har uniform og kan representere restauranten
- Få full oversikt over lokalet og fordele ut bord til personalet
- Koordinere hele serveringsprosessen i restauranten og sørge for at alt håndteres
- Sjekke at alle bord er rene og tilgjengelig både før og etter servering
- Bistå i spørsmål i forbindelse med menyen og kundetilfredshet for å komme frem til raske og tilfredsstillende løsninger.
- Passe på at helse-,hygiene- og sikkerhetsstandarder blir bestandig overholdt
- Deltar å ukentlige kurs med kokken, barista og vinkelnere og sørge for at alle i serveringspersonale er til stede
- Sette sammen og deler ut ukentlige skiftplaner til servitører og serveringspersonale
- Kurse nye og eksisterende serveringspersonale
- Gi råd og veiledning på eventuelle flaskehals i serveringsprosessen og foreslå løsninger
- Kontrollere kvitteringer og betalinger med restaurantsjefen og kassereren
- Hjelp restaurantsjefen med administrere oppgaver ved behov

Kundeservice

- Holde oversikt over bordene for å unngå forsinkelser i servering
- Organisere bordplasseringer, setting og medarbeidere på kort varsel på store bordbestillinger
- Ønsker gjestene velkommen når de ankommer og viser dem til bords
- Utdeler menyer og tar drikkebestillinger
- Overleverer drikkebestillinger til serveringspersonalet som er ansvarlig for bordet
- Svare på spørsmål angående menyen og ingredienser
- Gi råd om å erstatte enkelte ingredienser etter samråd med kokken
- Promotere og anbefale retter som ikke er på menyen og som anbefales av kokken
- Tar imot nøyaktige matbestillinger og videresender til kjøkkenansatte når serveringspersonale er opptatt
- Varsler ifra til servicepersonale om at matbestilling er ordnet og er levert til kjøkkenpersonalet
- Kontrollere a gjestene er fornøyde med maten
- Videresender klager til baren eller kjøkkenet for rask løsning
- Følger opp klager for sikre at gjestene er fornøyde
- Sjekker regningen før servitøren leverer den til gjesten
- Ønsker gjester velkommen tilbake ved døren når de forlater restauranten
- Sørge for at bord blir ryddet og vasket før neste bordsetting

Vertinne

jan. 2012 - juli 2016

Bryggeloftet & Stuene Restaurant, Bergen

Som en del av et team på en godt besøkt restaurant, var følgende inkludert i mine arbeidsoppgaver:

- Ønske gjester velkommen ved døren og viser dem til bords
- Gi dem menyer og ta imot drinkbestillinger
- Svare på spørsmål angående menyen og ingredienser
- Gi råd om endring av råvarer i samråd med kokken
- Dele vintips anbefalt av vinkelneren
- Ta matbestillinger riktig og gi til kjøkkenpersonalet
- Servere drikke og mat raskt
- Sørg for at gjestene er fornøyde med maten
- Send klager til bar eller kjøkken for en rask løsning
- Følge opp klager for å sikre at gjestene er fornøyde
- Hold øye med bordene mine slik at det ikke blir unødvendige forsinkelser
- Sjekke regningen før den blir gitt til gjesten
- Håndtere spørsmål og ordne med betaling i kassen
- Si farvel til gjestene ved døren
- Sørg for at bordene er avduket og ryddet før neste gjest
- Opprettholde helse-, hygiene- og sikkerhetsstandarder
- Delta på treninger med kokken hver uke for menyoppdateringer
- Delta på treninger med barista og vinkelner angående kaffetyper, varme drikker og vinlisteoppdateringer

Servitør

mars 2007 - jan. 2012

FG Restaurant & Bar, Bergen

En del av serveringspersonale i en velbesøkt restaurant med egen pub.

Serveringsassistent

sep. 2006 - feb. 2007

Dagr, Bergen

Jeg var hjelpemedarbeider for serveringspersonalet i en hurtigmat restaurant med å rydde raskt av bordene.

Utdanning og kvalifikasjoner

VG 2

aug. 2004 - juni 2006

Sandsli Videregående Skole, Bergen

VG 2 Kokk og Servitør Fag. Jeg tok senere fagbrev som servitør i 2006 gjennom min arbeidsplass Dagr, hvor jeg utførte alle mine praktiske og teoretiske eksamener. Eksamenspapirer og fagbrev er vedlagt denne søknaden.

Referanser

Referanser gis på forespørsel.