

# ALEX OSURO

## PERSONLIGT

### Namn

Alex Osuro

### Adress

Bergsjögatan 26  
25990 Göteborg

### Telefonnummer

0708653590

### E-post

example@cvmaker.com

## INTRESSEN

- Organisk och hållbar matlagning
- Vinprovning
- Tårtdekorationer
- Bakning

## KOMPETENS

### Kundservice



### Öga för detaljer



### Självkontroll



### Tålmod



### POS programvara



### Personalhantering



### Fakturering och betalning



Chefsservitris med över 15 års erfarenhet av olika delar av restaurangindustrin, ivrig med ett öga för detaljer. Jag är serviceorienterad och trevlig. En energisk lagspelare och ledare som håller sig motiverad och proaktiv även i hektiska situationer. Jag vill göra karriär inom service, speciellt inom mat och dryck.

## ARBETSERFARENHET

### Chefsservitris

aug 2016 - Nuvarande

Five Rivers Restaurang, Göteborg, Göteborg

Jag blev från början utsedd till Servitris i en hektisk asiatisk restaurang och sedan befordrad till Chefsservitris 2019 samtidigt som jag studerade. För närvarande är jag ansvarig för att styra mat och dryckesservicen i restaurangen. Ett team på 12 servitörer och servitriser rapporterar till mig, och jag hanterar kundupplevelsen för alla inblandade. Mina ansvarsuppgifter inkluderar:

### Arbetsledning:

- Verifiera att all serveringspersonal är närvarande innan deras skift börjar
- Att omedelbart lösa vikarie om en anställd inte är på plats.
- Kontrollera att all serveringspersonal har uniform och kan representera restaurangen
- Berätta vad som förväntas och dela ut bord till personalen
- koordinera hela serveringsprocessen i restaurangen och se till att allt hanteras
- Se till att allt är rent och tillgängligt inför och under servering
- Bistå i frågor angående menyer och kundnöjdhet för att komma fram till snabba och tillfredsställande lösningar.
- Se till att hälso-, hygien- och säkerhetsstandards alltid upprätthålls
- Närvara vid utbildningar med kocken, baristan och sommeliern och se till att serveringspersonal är närvarande.
- Sammanställa och distribuera veckans skiftlista för serveringspersonalen
- Utbilda ny och existerande serveringspersonal
- Ge råd till ledningen angående flaskhalsar i serveringsprocessen och föreslå lösningar
- Balansera kvitton och betalningar med restaurangchefen och kassören
- Hjälpa restaurangchefen med administrativa uppgifter som krävs

### Kundtjänst

- Ständigt hålla koll på bordsplaceringar för att undvika förseningar
- Organisera bordsplaceringar, inställningar och personal för stora bokningar med sen anmälan
- Välkomna gäster när de kommer och visa dem till deras bord
- Ge menyer och ta dryckesbeställningar
- Ge dryckesbeställningarna till personalen som har hand om borden
- Svara på frågor angående menyer och ingredienser
- Ge råd angående att byta ut ingredienser i samråd med kocken
- Rekommendera dagens mat som inte är med på menyn
- Hjälpa till med matbeställningar när det är hektiskt i restaurangen
- Se till att kommunikationen mellan servering och kök fungerar
- Kontrollera att gästerna är nöjda med sin mat
- Ge eventuella klagomål till baren eller köket för en snabb lösning
- Följa upp klagomål och se till att gästen är nöjd
- Kontrollera ifrågasatt nota ihop med den som har ansvar för bordet
- Säga adjö till gäster när de lämnar restaurangen
- Se till att borden blir avdukade samt dukade inför nästa sällskap

## Värdinna

Miller & Carter, Göteborg

jan 2012 - jul 2021

Som en del av ett team på en välbesökt restaurang, var följande inkluderade i mina arbetsuppgifter:

- Välkomna gäster i dörren och visa dem till deras bord
- Ge dem menyer och ta deras drinkbeställningar
- Svara på frågor angående menyn och ingredienser
- Ge råd angående att byta ut ingredienser i samråd med kocken
- Dela vintips som rekommenderades av sommeliern
- Ta matberställningar korrekt och ge till kökspersonalen
- Snabbt servera dryck och mat
- Kolla så att gästerna är nöjda med sin mat
- Vidarebefordra klagomål till bar eller kök för att få en snabb lösning
- Följa upp klagomål för att se till att gästerna är nöjda
- Hålla koll på mina bord för att det inte ska ske onödiga dröjsmål
- Kontrollera notan innan jag ger den till gästen
- Hantera frågor och ta betalt i kassan
- Ta adjö av gästerna vid dörren
- Se till att borden blivit avdukade och rengjorda innan nästa sällskap
- Upprätthålla hälso-, hygien- och säkerhetsstandards
- Närvara vid utbildningar med kocken varje vecka för menyuppdateringar
- Närvara vid utbildningar med barista och sommelier angående typer av kaffe och varma drycker, och uppdateringar i vinlistan

## Servitris

The Pilchard Inn

mar 2007 - jan 2011

En del av serveringspersonalen i en välbesökt restaurang med pub-mat

## Serveringsassistent

Lynbay Fish & Chips, Göteborg

sep 2006 - feb 2007

Jag hjälpte serveringspersonalen i en snabbmatsrestaurang med olika bestyr

---

## UTBILDNINGAR OCH KVALIFIKATIONER

### Nivå 3 Mat och Hygien

Onlineutbildning, Göteborg

okt 2020 - nov 2020

### Examen Mat och Dryck Serveringsövervakning

Göteborgs Universitet, Göteborg

sep 2018 - aug 2019

### GCSEs - Inklusive Engelska, Matematik och Biologi

Göteborgs Högre Utbildningar, Göteborg

sep 2020 - jul 2021

---

## REFERENSER

Referenser lämnas på begäran.