

SPÉCIALISTE EN RESTAURATION

TRILINGUE : FRANÇAIS – ANGLAIS - ESPAGNOL



MEGAN JACOT

10 Rue des Agettes
25370 Les Hôpitaux-Vieux
Suisse

+33 6 13.65.02.37
switzerlandusamexico@hotmail.com
2 mars 1994

OBJECTIF

Je vous dépanne en tant qu'extra indépendante où ma polyvalence, mon énergie, mon amour pour le métier et mes compétences prouvées au service à la clientèle peuvent assurer la rentabilité et l'image de votre établissement.

EXPÉRIENCES

2015 – 2017	O Ver'tige , restaurant 15/20 Gault et Millau, Serveuse et sommelière	Montagny/Yverdon, VD
2015	Grand Hôtel des Rasses Responsable de salle et bar à café	Les Rasses, VD
2015	Adecco Serveuse pour événements VIP	Lausanne, VD
2012 – 2015	La Table de Vallotton , à l'EPFL, Apprentissage de spécialiste en restauration	Ecublens, VD
2012	Tastefully Yours Catering , Serveuse et sommelière pour les événements privés	Dallas, TX
2011 – 2012	Bethesda Community Church , Maitresse de la classe d'enfants âgés de deux ans	Fort Worth, TX
2010 – 2012	Saint Emillion, restaurant français , Hôtesse responsable de l'accueil des clients et contrôle de caisse	Fort Worth, TX

CONCOURS DE SERVICE

2015	Médaille de bronze <i>Concours international des jeunes talents Escoffier</i>	Barcelone
2014	Quatrième place <i>Concours Gastronomica, en équipe, cuisine et service</i>	Lausanne
2013	Médaille d'argent <i>Concours international IGHEO</i>	Bâle
2012	Médaille d'or <i>Concours Gastronomica, en équipe, cuisine et service</i>	Lausanne

FORMATIONS

2015	Ecole Professionnelle de Montreux - CFC de spécialiste en restauration <i>Prix : meilleur examen pratique, 3ème du canton de Vaud</i>	Montreux
2012	Haltom High School - Diplôme équivalent à une maturité au gymnase	Haltom City, TX

LANGUES

Français - Anglais - Espagnol
Allemand

langues maternelles
connaissances basiques scolaires

REFERENCES

Lucie Durussel,
Chef de réception, Swiss Tech Hôtel
T : +41 21 694 06 10
lucie.durussel@epfl.ch
Cédric Gigon
Chef de cuisine et gérant, O Ver'tige
T : 078.860.28.32
contact@o-vertige.ch