

BASIL LAFHIEL

Apprenti "Services et Arts de la Table"

PROFIL

J'ai 16 ans, je suis passionné par le monde de l'Hôtellerie et de la Restauration dans lequel je veux faire carrière.

Discipliné, impliqué, sérieux et ayant le sens du service, je suis élève au sein de la prestigieuse École Ferrandi et j'effectue mon apprentissage au Restaurant Benoit Paris du Groupe Ducasse.



46 BIS RUE DE MAUBUISSON
95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE

BASIL.LAFHIEL@GMAIL.COM

07 78 78 91 16

01 79 81 34 05



FORMATION

Bac professionnel CSR (Commercialisation et Services en Restauration)
Ecole Ferrandi - Saint-Gratien - Année scolaire 2023-2024 - Classe de première
Ecole Ferrandi - Saint-Gratien - Année scolaire 2022-2023 - Classe de seconde

3ème Classe CDSG (Classe Défense et Sécurité Globale)
Collège Chabanne - Pontoise - 2021/2022

QUALITÉS

DISCIPLINÉ

SENS DU SERVICE ET DE L'ACCUEIL

IMPLIQUÉ

VOLONTAIRE

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

APPRENTI - RESTAURANT BENOIT PARIS 1* MICHELIN / GROUPE DUCASSE

- En apprentissage, services et arts de la table
- Septembre 2022 / en cours

BE?POT
PARIS

STAGE DE DÉCOUVERTE - HÔTEL LE MEURICE

- Stage découverte du 7 au 11 mars 2022 dans le Palace parisien Le Meurice au sein de l'Equipe de Gouvernants et d'Hôtellerie

LE MEURICE
PARIS

STAGE DE DÉCOUVERTE - GRAND HÔTEL BARRIÈRE

- Stage découverte du 13 au 17 décembre 2021 au Grand Hôtel Barrière d'Enghien-les-Bains

GRAND HOTEL
BARRIERE

MINI-STAGE DE DÉCOUVERTE À L'ÉCOLE FERRANDI PARIS

- Mini-stage de découverte d'une journée le mercredi 9 février 2022

CAMPUS
FERRANDI
PARIS

DIVERS

LANGUES : Anglais scolaire, notions d'espagnol

INFORMATIQUE : Windows, Word, Excell

LOISIRS : Basket, Cinéma, théâtre, athlétisme, jeux vidéos, mangas