



Alan COURBIER

« Au Service De Votre Evénement »

Serveur Freelance

n° SIRET 84830967000018 Micro Entreprise

Plus de 10 ans d'Expériences Professionnelles en Restauration

Serveur – Septembre 2022 à Aujourd'hui : GL Traiteur + Le Fou Gascon + La Brigade + Au Fil des Saisons – Traiteurs – Occitanie – France

Mise en place de l'événement - Service - Bar de Nuit - Brunch

Serveur – Novembre 2021 à Mai 2022: Le Pressoir – 97 St Martin – DOMTOM

Service - Dégustation Rhum & Vin

Barman – Avril à Octobre 2021 : Le BDM - Bar à Vin– 32 Eauze – France

Service - Dégustation

Serveur – Avril à Septembre 2020: Château de Viella – 32 Viella – France

Service – Dégustation

Chef de Rang – Mars à Août 2019 : Le Commerce – Maître Restaurateur – 32 Estang – France

Service

Serveur – Juin à Novembre 2018 : Accor - Golf du Medoc Resort ** - 33 Bordeaux - France**

Mise en Place d'événement Amaury Sport / Lacoste / Richard Mille - Service – Room service

Barman – Août 2017 à Mars 2018: The Anchor Pub of South Bondi – Sydney - AUSTRALIE

Bar - Service

Chef de rang – Mai à Septembre 2016 : Micoulaud – Conserverie Traiteur – France

Mise en place des événements Foire Gastronomique - Service

Barman – Novembre 2014 à Février 2015 : BaskRockCafe – Bar à bière et Tapas – 64 Hendaye – France

Service – Bar – Préparation tapas

Assistant Manager – Novembre 2011 à Août 2014 : Buffalo Grill - Restaurant– 31 Toulouse – France

Management de l'unité commerciale

Barman – Avril à Août 2010 – O'Brien Tavern – Pub – 87 Limoges – France

Service Bar Comptoir

Barman – Septembre 2009 à Mai 2010 Scraggs – Pub – Carlow- IRLANDE

Service Bar Comptoir

Bénévole – Festival Garorock & Pause Guitare & LanetikEgina - 47 Marmande & 81 Albi & 64 Hendaye – France

Service Catering - Bar

Contact

<https://alan-courbier.fr/>

06.86.34.06.27

alan.courbier@gmail.com

34 ans

Permis B – véhiculé

Formations

En Cours SOMMELIER – UDV

En Cours BARMAN – HC CFA

HACCP - UMIH

Permis d'Exploitation- UMIH

BTS MUC – VAE GRETA

Management - CreciCo

Bac RH - Bellac

Compétences

Maîtrise HACCP

Techniques de vente

Techniques de service

Gestion flux

Management d'équipe

Création partenariat

Gestion relation

Planification

Langues



Courant



Maternelle

Intérêts

Voyages

Plongée Sous-marine

Badminton

Live Music

Vin