

Anna Makaryan

Passionnée par les nouvelles expériences et les défis, je suis quelqu'un de dynamique et enthousiaste, cherchant à m'épanouir dans des environnements enrichissants où l'apprentissage continu est valorisé.

661 Basinet
H7X 4C6 Laval
(418) 252 0681
annamakaryan@live.ca

Expérience

Le Mitoyen, Laval — *Serveuse*

OCTOBRE 2024 - PRÉSENT

Service soigné et attentionné d'un menu gastronomique dégustation avec accords mets et vins, conseils personnalisés pour une clientèle haut de gamme, coordination fluide avec la cuisine pour assurer une expérience raffinée, maintien d'un haut niveau de professionnalisme.

Les Labours à l'Hôtel & Spa Le Germain Charlevoix, Baie-Saint-Paul — *Serveuse & barmaid*

JUIN 2024 - AOÛT 2024

Service gastronomique de cinq services aux tables dans un restaurant à cuisine ouverte, présentation d'un menu mettant en valeur une cuisine du terroir charlevoisien axée sur les produits locaux et frais, service d'accords mets et vin, carte des vins avec plus de 800 vins, préparation et service de cocktails classiques et signatures, service en banquet lors d'événements au sein de l'hôtel.

Restaurant Stanley au Centre Sheraton Montreal Hotel, Montréal — *Serveuse*

OCTOBRE 2022 - MAI 2024

Service aux tables dans un hôtel quatre étoiles, expérience en service de haute gastronomie, ouverture du bar, recommandation des vins assortis aux plats commandés, présentation du menu du jour et des spécialités locales.

Ferme Les potagers de la Source, Soueix, France — *Travailleuse agricole*

ÉTÉ 2023

Récolte de légumes, gestion des espèces indésirables, plantation de semis, travail extérieur pour de longues périodes sous des conditions climatiques intenses.

Scores Rotisserie, Laval — *Serveuse*

JANVIER 2023 - MAI 2023

Service aux tables, service d'alcool, concoction de cocktails, prise en charge de larges groupes de 25 à 75 personnes, travail d'équipe.

La Belle et la Boeuf, Laval Centropolis — *Hôtesse & Runner*

AVRIL 2021 - AVRIL 2022

MAI 2022 - OCTOBRE 2022

Prise de réservations par téléphone et sur OpenTable, accueil chaleureux des clients, coordination de la sortie des plats de la cuisine, service aux tables dans un restaurant à gros volume et à haut roulement, service d'alcool.

Archambault, Laval — *Commis du département CD, DVD et librairie*

SEPTEMBRE 2019 - JUIN 2021

Servir et assister les clients par téléphone et en personne, s'occuper des palmarès et faire la mise en marché en magasin, fournir des recommandations basées sur les intérêts et les préférences de chaque client.

Compétences

Efficace
Dynamique
Esprit d'équipe
Curieuse
Polyvalente

Éducation

École d'éducation Internationale, Laval — *DES*

AOÛT 2015 - JUIN 2020

Collège Bois-de-Boulogne, Montréal — *DEC en Sciences, lettres et arts*

AOÛT 2020 - MAI 2023

Université de Montréal, Montréal — *Baccalauréat en architecture*

SEPTEMBRE 2023 - DÉCEMBRE 2024

Polytechnique Montréal, Montréal — *Baccalauréat en génie civil*

JANVIER 2025 - PRÉSENT

Formations

« Le succès passe par vous ! », Formation en sommellerie, SAQ

MAI 2023

Formation sur les spiritueux, Frédérique Leblanc — responsables des ventes à la SAQ/mixologue

MAI 2023

Formation sur le service, Hervé Thorens — Consultant/formateur en hôtellerie et en restauration

MAI 2023

Langues

Français, anglais et connaissances de base en espagnol