





ALEXANDRA HEDEGAARD

PERSONLIGT

-  **Navn**
Alexandra Hedegaard
-  **Adresse**
Poul Due Jensens Vej 271
8850 Bjerringbro
-  **Telefonnummer**
12345678
-  **E-mail**
eksempler@cvmaker.dk

Entusiastisk og detaljeorienteret hotel- og restaurationsmedarbejder med mere end 10 års dokumenteret succes i travle miljøer. Indflydelsesrig teamleder med talent for at supervisere tjenere for at sikre høj kvalitet i kundeservicen.

Udvist solidt kendskab til et højt serviceniveau og viden om fødevarer og drikkevarer samtidig med proaktiv uddelegering af opgaver for at sikre en problemfri drift.



ERHVERVSERFARING

- 2016 - Igangværende Overtjener**
Restaurant Kong Christian, Viborg
Supervisorer et team på 12 tjenere herunder vagtplaner, lagerstyring og uddannelse.
Løbende procedureforbedringer, og rutineinspektioner for at sikre overholdelse af sundheds- og sikkerhedsstandarder. Fremmer et højt serviceniveau ved proaktivt at overvåge ledige siddepladser, serveringstid, servicekvalitet og problemløsning.
 - Forfremmet til overtjener i 2019, da jeg konsekvent havde en fejlprocent på 0 % og et højt niveau af kundefastholdelsesstrategier.
 - Planlagde omfattende catering til events og assisterede med udvikling af kundefastholdelsesstrategier.
 - Oplærte alle nye medarbejdere i serviceforventninger, arbejdsmiljøprocedurer og restaurantsprocedurer.
- 2012 - 2016 Hostess**
Den Gyldne Okse, Viborg
Ydet førsteklasses kundeservice ved at hilse på gæster, tildele borde og administrere reservationer. Besvarede telefonopkald og løste proaktivt klager for at fastholde en høj grad af tilfredshed. Udviste en positiv indstilling og evne til at arbejde godt under pres ved at samarbejde med alle restaurantmedarbejdere.
 - Medvirkede til at forbedre menuerne ved at give kunderne indblik i de bedste og værste retter.
 - Oplærte nye medarbejdere i restaurantprocedurer, så de kunne udføre arbejdet problemfrit fra første færd.
- 2010 - 2012 Tjener**
Jensens Bøfhus, Viborg



KURSER

- 2016 Fødevarerhygiejne**
Aarhus Tech
- 2022 Det klimavenlige køkken**
Aarhus Tech