

KONTAKT

✉ gabriela.soto@email.com

☎ (555) 018-3357

📍 Denver, CO

TECHNICKÉ DOVEDNOSTI

Pokladní systém Toast

OpenTable

Postup obsluhy

Párování vína a jídla

Doporučovací prodej

Objednávky pro alergiky a speciální diety

Platby v hotovosti a kartou

Soukromé akce

OSOBNÍ DOVEDNOSTI

Odhad přání hostů u stolu

Klid při plném rajónu

Spolupráce s kuchyní

JAZYKY

Angličtina

Rodilý mluvčí

Španělština

Plynně

Gabriela Soto

Číšnice, běžné a luxusní restaurace

O MNĚ

Číšnice se šesti lety v běžných i luxusních restauracích, nyní obsluhuje rajón se 7 stoly ve steakhouse se 180 místy. V průměru utrží 9 800 \$ týdně a prodá nejvíc vína po lahvích z celého týmu. Certifikace ServSafe Food Handler a TIPS.

PRACOVNÍ ZKUŠENOSTI



Číšnice

duben 2022 - současnost

Ember & Oak Steakhouse

- Obsluhuji rajón se 6 až 7 stoly, zhruba 30 hostů za večer, ve steakhouse se 180 místy a 400 hosty v sobotu.
- Za čtyři večerní směny utržím v průměru 9 800 \$ týdně; průměrný účet 94 \$ proti průměru týmu 81 \$.
- V 8 měsících roku 2025 nejlepší v prodeji vína po lahvích díky párování podle degustačních poznámek šéfkuchaře.
- Zaškoluji nové číšníky v menu, pokladním systému a postupu obsluhy; všech 9 dosud zaškolených prošlo testem z menu.



Číšnice

září 2020 - březen 2022

Juniper Street Diner

- Obsluhovala rajón s 5 stoly a bar v snídaňovém bistru s 90 místy, stoly obracela zhruba za 40 minut.
- O víkendech s nedostatkem personálu zaskakovala jako hostitelka a na výdeji.

VZDĚLÁNÍ

George Washington High School

srpen 2016 - květen 2020

Středoškolské vzdělání

CERTIFIKÁTY A KURZY

ServSafe Food Handler

National Restaurant Association · únor 2025

TIPS On-Premise

TIPS · březen 2025