MOHAMED ALI FARES



Freelance hôtellerie et restauration

Service en salle | Bagagiste | Veilleur de nuit | Réception

Île-de-France | Auto-entrepreneur, SIRET : 108 831 025 00011

Français, anglais, arabe | Missions ponctuelles, remplacements et renforts, soirs, nuits, week-ends

PROFIL

Freelance en hôtellerie et restauration, je propose mes services aux hôtels, restaurants, snacks, traiteurs et établissements d'événementiel d'Île-de-France : service en salle, bagagerie, veille de nuit, accueil et réception, renfort en cuisine et plonge. Titulaire d'un Master en management de la restauration et d'une formation HACCP, j'ai travaillé en restauration collective, en restaurant et en hébergement de plein air (Huttopia, Newrest). Sens de l'accueil, ponctualité, discrétion et fiabilité : je suis opérationnel rapidement et je m'adapte à chaque équipe. Je parle français, anglais et arabe, ce qui facilite l'accueil d'une clientèle internationale.

SERVICES PROPOSÉS

- **Service en salle et runner :** accueil client, prise de commande, service à l'assiette, débarrassage, service en rush (coup de feu), encaissement (Innovorder, Lightspeed).
- **Bagagiste :** accueil des clients, prise en charge et transport des bagages, orientation dans l'établissement, discrétion et sens du service.
- **Veilleur de nuit :** surveillance de l'établissement, accueil des arrivées tardives, respect des consignes de sécurité, rondes, disponibilité de nuit.
- **Accueil et réception :** accueil des voyageurs en français, anglais et arabe, check-in et check-out, relation client, suivi auprès de la direction.
- **Cuisine, plonge et hygiène :** plonge, mise en place, aide en cuisine, nettoyage et désinfection, normes HACCP, gestion des stocks.
- **Événementiel :** renfort pour buffets, banquets et services de réception, coordination d'une petite équipe.

COMPÉTENCES CLÉS

Service en salle, runner, bagagiste, veilleur de nuit, réception, accueil client, relation client, HACCP, plonge, équipier polyvalent, service en rush, encaissement, Innovorder, Lightspeed, gestion des stocks, travail en équipe, ponctualité, rigueur, discrétion, disponibilité nuits et week-ends, français, anglais, arabe.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Freelance en hôtellerie et restauration

Auto-entrepreneur (SIRET 108 831 025 00011) | Île-de-France | Actuellement

- Missions de service en salle, accueil et renfort d'équipe auprès d'établissements de restauration et d'hébergement.

Adjoint responsable de site (stage)

Newrest Restauration | Paris | Mars 2026 - Août 2026

- Appui quotidien à la cheffe gérante : coordination des équipes en salle et en cuisine, buffets, animations live cooking.
- Relation avec les convives, normes HACCP, suivi des stocks et des approvisionnements.

Agent d'inventaire

RGIS | Grandes surfaces | Décembre 2025 - Février 2026

- Inventaires en équipes mobiles : précision, rigueur, respect des délais, horaires variables.

Extra en restauration

Plusieurs enseignes | Angers | Décembre 2024 - Mars 2025

- Intégration immédiate dans des équipes différentes, polyvalence salle et cuisine, fiabilité et ponctualité.

Stage - Futur chef de camp en restauration

Huttopia | Auvergne-Rhône-Alpes | 2024 - 2025

- Accueil et relation client en hébergement de plein air, polyvalence cuisine, service et plonge, encadrement d'une petite équipe.

Superviseur de service en restauration collective

RedMed Group | Alger | 2023 - 2024

- Contrôle des normes HACCP et de la qualité de service sur plusieurs sites.

Assistant chef de secteur en restauration collective

Bayat Full Catering | Alger | 2020 - 2023

- Supervision de plusieurs sites, formation de nouveaux agents, logistique et optimisation des coûts.

FORMATION

- **Formation HACCP (hygiène et sécurité alimentaire)** - titulaire
- **Master 2 Management et ingénierie de la restauration collective** - ISTHIA, Toulouse - Jean Jaurès (2025 - 2026)
- **Master 1 Restauration, gestion d'hôtels et de restaurants** - ESTHUA (2024 - 2025)
- **Master 2 Management des entreprises touristiques** - ENST (2021 - 2023)