



Permis B

* ***** *

Gif-sur-Yvette (91190)

*****@*****.**

Directeur Adjoint, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2018 / déc. 2020 Directeur Adjoint**
Groupe SODEXO
- janv. 2016 / janv. 2018 Directeur Adjoint**
Groupe ELIOR
17 employés -Gestion complète du site du CNRS Gif sur Yvette, du petit déjeuner au dîner, administratif, dépassement des objectifs demandé au budget.
- janv. 2013 / déc. 2015 CONSULTANT EN GESTION CHR**
YSL
*Organisation et supervision de Fashion Week pour les maisons Givenchy, YSL.
Concours de dressage chez madame MARTINE GUERLAIN au MESNULS
Restructuration d'un restaurant Familial (78) CA doublé en moins d'un an.*
- janv. 2007 / janv. 2013 DIRECTEUR DE RESTAURANT**
THALES UNIVERSITE (78)
*15 employés - CA self: 600 K€, CA évènementiel 1 M€.
Service du Comex Thalès, porte ouverte pour les écoles
Organisation de divers événements pour d'autres sites R2C (Les Grandes Loges de France, Opéra comique 800 pax cocktail
Ouverture restaurant de l'INRA, DGA de Saclay) pour le Groupe Casino R2C*
- janv. 2004 / déc. 2006 GERANT DE**
SOCIETE RESTAURANT DE L'ABBAYE (91)
Reprise du restaurant familial, remise aux normes HACCP de l'établissement, création d'un site internet, gestion des achats à RUNGIS, de l'élaboration des menus, de l'accueil clientèle, chiffre d'affaire doublé en deux ans puis revente du fond de commerce
- janv. 2003 / janv. 2004 MAITRE D'HOTEL**
MAITRE D'HOTEL
- janv. 1999 / janv. 2003 MAITRE D'HOTEL**
Le PAVILLON EUROPEEN Massy (91)
Restaurant gastronomique, repas d'affaires, Responsable d'ouverture et fermeture, Achat à Rungis, mise en place de la carte des vins, facturations clients, 5 personnes en salle sous mes ordres
- janv. 1996 / janv. 1999 DIRECTEUR D'UNITE**
GROUPE FLO Concess Printemps , ouverture du Café Habitat PARIS (75)
*Management de 75 employés sur 5 restaurants à thème
Ouverture du café Flo Habitat Pont Neuf, 10 employés. Gestion informatique et paies*
- janv. 1995 / janv. 1996 1 er MAITRE D'HOTEL**
Margot à Chilly-Mazarin (91)
Gestion de stocks informatisés que j'ai créé, management de dix employés, Responsable de salle. Réalisation de plannings, mise en place d'un système de calcul de points sur Excel 5.Service sur Apicius (micros).

janv. 1992 / janv. 1995 MAITRE D'HOTEL
Le Sabayon - restaurant gastronomique (91)
Service en salle et cuisine, formation de deux apprentis avec examens réussis.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012	PERMIS D'EXPLOITATION
sept. 1989 / juin 1991	APPRENTISSAGE
/	CAP d'employé de restaurant - CAP C.F.A. d'Evry Courcouronnes; Sabayon (91)

COMPETENCES

Excel 5

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Informatique, musique, échecs, bricolage