



***** *****

* ***** ** ** *****

Azerables (23160)

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

Directeur de Restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2019 /** LYCÉE CHATEAUNEUF ET LYCÉE JEAN MONNET
Jury pour les examens de BAC PRO et BTS
- oct. 2015 /** **DIRECTEUR DE RESTAURANT**
CHATEAU LA CAZINE
Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service, restaurant. Devis - Encaissement - Facturation. Management du personnel. Tuteur et maître de stage. Gestion des stocks et des inventaires. Recrutement du personnel.
- janv. 2012 / déc. 2015** **EMPLOYÉ DE COMMERCE QUALIF**
MAY PHILIPPE STEPHANE
Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service et des encaissements. Mise en rayon du tabac, presse, jeux et loterie FDJ, cadeaux. Gestion du stock et inventaire
- janv. 2009 / déc. 2011** **RESPONSABLE DE SALLE**
GRAND HOTEL
Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service et des encaissements / facturations. Aide à la comptabilité et management du personnel.

RESPONSABLE DE SALLE
03/2005 à 11/2009

Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service et des encaissements / facturations. Encadrement de deux apprentis. Ouverture de l'établissement et service du petit déjeuner. Service midi et soir, gestion de la facturation et des encaissements. Management du personnel, gestion des plannings. Gestion des inventaires.
- janv. 2000 / déc. 2005** **CHEF DE RANG**
CHATEAU DE LA CAZINE
Mise en place de la carcasse des salles de restaurant. Service midi et soir. Prise de commande et encaissements.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **BAC+2 (BTS, DUT OU ÉQUIVALENTS) / HÔTELLERIE-RESTAURATION - MANAGEMENT - BAC+2**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- Anglais
Français