



Permis B

*** **

Clichy-sous-Bois (93390)

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

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION., Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2023 / août 2023** **DIRECTEUR DE LA RESTAURATION.**
HÔTEL ZENITUDE RELAIS ET SPA
- oct. 2022 / janv. 2023** **ADJOINT F&B**
HÔTEL ZENITUDE RELAIS ET SPA
gestion des séminaires et du service au restaurant.
- juil. 2019 / juin 2022** **DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION**
RESTAURANT HIPPOPOTAMUS, SOCIÉTÉ ACLG
service 300 couverts jour, management d'une vingtaine de personnes.
- sept. 2014 / juin 2019** **DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION**
RESTAURANT HIPPOPOTAMUS
service 300 couverts jour, management d'une vingtaine de personnes.
- mars 2014 / août 2014** **FORMATEUR DIRECTEUR ADJOINT**
RESTAURANT HIPPOPOTAMUS
former des leaders, des serveurs, des barmen, des directeurs adjoint.
- déc. 2012 / févr. 2014** **DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION**
RESTAURANT HIPPOPOTAMUS , GROUPE FLO
service 200 couverts, management d'une équipe de vingt personnes, gestion des commandes et des inventaires
- déc. 2011 / nov. 2012** **DIRECTEUR ADJOINT**
TABLAPIZZA , GROUPEFLO
service 150 couverts, management d'une équipe de 12 personnes, gestion des commandes et des inventaires
- mars 2008 / oct. 2011** **DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION**
RESTAURANT HIPPOPOTAMUS, HÔTEL FOREST HILL
service 300 couverts jour, management d'une vingtaine de personnes.
- févr. 2007 / oct. 2007** **MANAGER DE RESTAURANT**
PARC ASTÉRIX, COMPAGNIE DES ALPES
service 500 couverts jours, gestion des commandes et inventaires, suivi des plannings d'environ 60 personnes.
- févr. 2004 / nov. 2006** **EMPLOYÉ COMMERCIAL**
CODI CASH
gestion des boissons, accueil des clients, vente en gros volume.
- févr. 2003 / juil. 2003** **MANAGER DE RESTAURANT**
BISTROT DU MARCHÉ

janv. 1999 / déc. 2002	ASSISTANT DE DIRECTION BUFFALO GRILL FRANCHISÉ <i>service 200 couverts, management d'une équipe de vingt personnes, gestion des commandes et des inventaires.</i>
avr. 1998 / oct. 1998	BARMAN DUCLOS PUB <i>Réaliser un service au bar</i>
nov. 1997 / mars 1998	BARMAN MC COOL PUB <i>Réaliser un service au bar</i>
févr. 1996 / sept. 1997	CHEF DE CUISINE BUREAU FRANCHISÉ
mars 1995 / sept. 1995	SECOND DE CUISINE CHATEAU DE L'AUBRIÈRE <i>service gastronomique, réalisation de buffet, tout fait maison.</i>
janv. 1992 / mars 1995	CUISINIER SAISONNIER <i>différentes entreprises hiver et été</i>
déc. 1990 / déc. 1991	MILITAIRE
juil. 1988 / sept. 1990	APPRENTI CUISINIER CHATEAU DE L'AUBRIÈRE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1990	CAP et BEP en cuisine - CAP
/ juin 1990	FORMATION PATISSERIE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Français	

CENTRES D'INTERETS

cinéma, lecture, musée