



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

09/08/1988 (35 ans)

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Marseille (13000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Gérant, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2020 /

#### Gérant

SAS Api Primeurs Marseille, France

- \* Gestion des opérations journalières
- \* Achats et gestion des stocks
- \* Processus de recrutement, formation,
- \* Gestion du social (conges, acomptes, matrice de paie, arrêts, ...)
- \* Création de la communication & marketing, gestion des réseaux sociaux
- \* Gestion des commandes fournisseurs et commandes clients

oct. 2017 / févr. 2020

#### Restaurant traditionnel, méditerranéen

Restaurant La Grotte Marseille, France

- \* Gestion des opérations journalières du restaurant (Service restaurant, Cuisine, bar et brasserie)
- \* Processus de recrutement, formation, gestion demandes interim
- \* Gestion du social (conges, acomptes, matrice de paie, arrêts, ...)
- \* Création de la communication & marketing, gestion des réseaux sociaux
- \* Gestion des commandes fournisseurs et contrôle des stocks (inventaires tournant et mensuel)
- \* Gestion et coordination des groupes
- \* Ingénierie de menu, création de menu, gestion des couts, fiches techniques
- \* HACCP, formation des équipes et applications des procédures.

févr. 2017 / août 2017

#### Restaurant gastronomique français

Bord'eau Restaurant - Hotel Shangri La Abu Dhabi, EAU

- \* Gestion journalière du restaurant (Service et coordination cuisine avec le chef)
- \* Processus de recrutement et formation interne
- \* Collaboration et création de la communication & marketing sur les évènements du restaurant avec le département marketing de l'hôtel
- \* Gestion des commandes internes fournitures et boissons et contrôle des stocks
- \* Ingénierie de menu, création de menu, gestion des couts avec le chef et le département financier
- \* Hygiène et Sécurité, formation des équipes et applications des procédures.

févr. 2014 / nov. 2016

#### Restaurant indépendant

L'italianos Restaurant Al Ain, EAU

- \* Gestion journalière du restaurant (Service et Cuisine)
- \* Ressources humaines et formation
- \* Communication & Marketing
- \* Gestion des commandes fournisseurs et des stocks
- \* Ingénierie de menu, création de menu, gestion des couts et développement
- \* Hygiène et Sécurité, création et implémentation des procédures.

févr. 2013 / févr. 2014

#### Assistant Manager

Le Royal Méridien Abu Dhabi, EAU

- \* En charge du Lobby Bar et de l'Executive Lounge
- \* Assister la directrice de la restauration (F&B Director) sur différents projets o Renovation des espaces de restauration et stratégie de réouverture o Divertissement, Musiciens (contrats, licences ADTA, planning) o Concepts de nouveaux restaurants (uniformes, menus, tarifs, équipements), o Création et implémentation des procédures, formation des employés o Évènements (Ramadan, Noel, St-Patrick, Australian Day, Nouvel An, etc)

- août 2012 / déc. 2012** **Barman/serveur**  
Le Buro Bulle, Suisse
- juil. 2010 / janv. 2012** **Directeur adjoint**  
Marseille Golf Club Marseille, France  
*à Janvier 2012 Golf urbain 9 trous avec zone d'entraînement, Club-House/Restaurant et boutique*  
- *Directeur adjoint*  
\* *Responsable de la gestion quotidienne des opérations,*  
\* *Assister le directeur dans le contrôle financier et administratif,*  
\* *En charge de la communication interne et externe,*  
\* *Création et développement des partenariats commerciaux,*  
\* *Supervision du Club House/Restaurant et du Pro shop.*
- juin 2010 /** **Stage International - F&B Trainee**  
Sofitel St James - Brasserie Roux Londres, Angleterre
- avr. 2010 /** **Stage International - F&B Trainee**  
Sofitel St James - Brasserie Roux Londres, Angleterre
- août 2007 / mars 2010** **Responsable Club House et Accueil**  
Marseille Golf Club Marseille, France
- janv. 2007 / déc. 2012** *2007 à 2012 Membre de l'équipe technique sur les principaux évènements sportifs de la région*  
- *Open 13 (Tennis, ATP 250), Février Marseille, France*
- / *Nice, France*
- / *St Remy, France*  
- *Championnats d'Europe et du Monde de Moto Trial, Avril Senez, France*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- janv. 2012 / déc. 2012** **Postgraduate in Hospitality Management** - BAC+4  
Glion Institute of Higher Education Bulle, Suisse
- sept. 2008 / juin 2011** **Licence en business management et marketing; EGC Program: Marketing, Management, Comptabilité, Finance, RH & Communication** - BAC+3  
Euromed Management Business School Marseille, France

## COMPETENCES

---

SAS, Ramadan, Noel, St-Patrick, Australian Day, serveur, Open, MOffice, JDC, PI Electronique, Opera, Micros, Adacco

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| <b>Anglais</b>  | Courant  |
| <b>Français</b> | Bilingue |

## CENTRES D'INTERETS

---

Hits, Internet, Elka, PrimaDesk/PrimaGolf, Extracub, Handball en compétition pendant 12 ans, football, ski, tennis, squash, golf, cuisines du monde, voyages, Voyage humanitaire au Sénégal