



\*\*\*\*\*

20/06/1995 (28 ans)

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

Paris (75000)

\*\*\*\*\*

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

## Chargé de Missions Opérationnelles, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 / sept. 2022

#### Chargé de Missions Opérationnelles

Compass Group France - Châtillon, France

- Support de 2 Chefs de Secteur dans la gestion opérationnelle de 24 exploitations.
- Management d'une équipe de 160 collaborateurs.
- Contrôle des procédures liées aux règles d'hygiène et à la sécurité des aliments.
- Identification des leviers d'optimisation du coût matière sur chaque exploitation.
- Construction des prévisionnels d'activité.
- Garant de l'application et du succès des opérations événementielles.

avr. 2019 / mars 2020

#### Restaurant Manager

CLAUS Paris - Palais Royal, France

- Pilotage de l'activité économique de l'exploitation.
- Élaboration et respect du budget d'exploitation (CA 2020 : 690k€).
- Maintien de la performance financière VS n-1.
- Management d'une équipe de 4 collaborateurs.
- Recrutement et formation du personnel fixe et des extras.

oct. 2018 / mars 2019

#### Chef de Rang & Barista

CLAUS Paris - Palais Royal, France

sept. 2017 / août 2018

#### Chef de Rang

Restaurant Martin Wishart \* - Édimbourg, Écosse

avr. 2015 / juil. 2017

Restaurant Lasserre \* - Paris, France

### DIPLOMES ET FORMATIONS

oct. 2021 / sept. 2023

#### MBA MANAGEMENT HÔTELIER - BAC+4

Groupe ESG Paris

oct. 2020 / sept. 2021

#### BACHELOR MANAGER DE L'HÔTELLERIE & RESTAURATION - BAC+3

CFA UTEC Émerainville

sept. 2015 / juin 2017

#### BTS HÔTELLERIE-RESTAURATION - BAC+2

Lycée René Auffray

### COMPETENCES

Pack Office, Word, Excel

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Français

Bilingue

