



18/06/1967 (56 ans)
Nationalité Française
divorcé
Permis Permis B

** **

Motteville (76970)

*,*****@*****,**

Directeur de restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / aujourd'hui	Responsable de centre de profit Rayon Crèmerie Le Fromager de Sainte Marie des Champs <i>Responsable du RAYON CREMERIE au sein du Magasin grand Frais, gestion des achats, ventes, gestion Rh et législative du rayon.</i>
nov. 2007 / oct. 2019	Directeur de Restaurant Flunch
oct. 2003 / oct. 2007	directeur adjoint de restaurant Flunch
avr. 2000 / sept. 2003	Adjoint de Restaurant Flunch
mai 1997 / févr. 2000	Locataire Gérant / Chef de cuisine Restaurant Aux Trois Fleurs, Autretot (76) <i>Chef de cuisine gérant, Gestion totale de l'établissement, achats, relations clients et fournisseurs Comptabilité</i>
oct. 1991 / avr. 1997	Formateur en cuisine Unifhort formation Condette (62) <i>Formateur en cuisine et technologie culinaire</i> <i>Publics concernés : Reclassement, RMI, CAP, BEP et Bac pro</i>
/	Chef de cuisine Restaurant Urbis Douai (59)

DIPLOMES ET FORMATIONS

avr. 2021 / nov. 2022	Titre RNCP Responsable en gestion - BAC+6 et plus Cnam
avr. 2018 / nov. 2018	Formation Flunch Promo CO DEV Groupe 2° Lille (59); service formation flunch
avr. 2018 / avr. 2018	Permis d'exploitation Umih formation
juin 2008 / juin 2008	Mastership Manager
sept. 1984 / juin 1986	Brevet de Technicien Hôtelier Lycée Technique Hôtelier du Touquet (62)
sept. 1982 / juin 1984	Brevet d'études professionnelles Cuisine Classique Lycée d'enseignement professionnel Michel Servet, Lille (59)

COMPETENCES

Management des équipes, management et gestion des instances représentatives du personnel, commerce, gestion d'un centre de profit, formateur interne flunch aux outils informatiques, restaurateur passionné par les bons produits, gestion de la relation clients, formation professionnelle

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Académique

CENTRES D'INTERETS

Bénévolat: ligue contre le cancer, association communale d'animation, Resto du Coeur