******** ******
01/05/1964 (60 ans)

* *** ****** ****
Draveil (91210)
****
*********@*******.**

Responsable, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2018 / **sept. 2018** — **Responsable de salle**
L'Avant Scène 91330 Yerres
Brasserie du centre ville (cuisine traditionnel, accueil service en salle, terrasse limonade, gestion du personnel planning, etc ...

oct. 2007 / **juin 2013** — **Gérant/Responsable**
« Bistro Miron » rue François Miron 75004 Paris
Quartier de l'Hôtel de Ville (cuisine traditionnel, terrasse limonade, bar à vin et cocktail).Achat, gestion des stocks, planning, service en salle, comptabilité.

nov. 2002 / **sept. 2006** — **Gérant/Responsable**
« Restaurant Galeries » 109 rue Vieille de Temple 75003
Brasserie de quartier du marais (petit déjeuner, déjeuner « plat du jour », terrasse limonade).Achat, gestion des stocks, planning, service en salle, comptabilité.

mai 2000 / **mai 2002** — **Gérant/Responsable**
«Brasserie Le Magenta » 152 Bd Magenta 75010 Paris
Brasserie de quartier des gares (petit déjeuner, déjeuner plat du jour, limonade) Achat, gestion des stocks, planning, accueil, service en salle, comptabilité.

avr. 1982 / **févr. 2000** — **Chef de Rang / Maitre d'Hôtel**
Restaurant La Champagne » 10 bis place de clichy 75009
Spécialisé en fruit de mer et en poisson (service en salle, découpage, flambage réceptions des marchandises '' alimentation et boisson '' etc.).

juil. 1980 / **avr. 1982** — **Permis Apprentissage**
Brasserie chez Hansi »
3 place du 18 juin 1940 75006 Paris.
Apprentissage dans une salle de restaurant (du nettoyage au dressage, au service etc.) durant 3 semaines et une semaine à l'école hôtelière (deux années).

DIPLOMES ET FORMATIONS

mars 2022 / **mars 2022** — **Openclassrooms remise à niveau technologique numérique bureautique** - BAC
À distance

/ — **BEPC en 1980 CAP en 1982 Centre de Formation d'apprentissage de salle; + Brasserie; Service militaire** - CAP
École hôtelière Médéric; Hansi Paris

COMPETENCES

Superviser la plupart des postes aux seins du restaurant, à son bon déroulement (accueil, service en salle, encaissement, encadrement du personnel, planning, comptabilité, gestion des stocks).

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Sports (salle de sport, course, natation….).
Tourismes historiques….