



***** *****

Permis B

* ***** *****

Janzé (35150)

***** - *****

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

RESPONSABLE EN RESTAURATION

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **Responsable commercial**
SSII IGM Nantes

- / Amicale laïque de La Turballe
** Préparation et animation des cours d'informatique pour adulte - 5 ans*
Amicale laïque de La Turballe (250 adhérents par an)

- / **Formateur informatique**
Mairie du Croisic
** Animation des ateliers informatiques - enfants de 10 à 15 ans*
** Sté de Formation, conseil et dépannage informatique - 5 ans*

- / **Technicien téléphonie Alcatel**
Sté Telindus

- / **Technicien réseau et coordinateur technique**
Sté Telindus

- / Sté Telindus - Rennes/Les Ulis
** Service Delivery Officer - sur le compte du client Total - 2 ans*
Sté Telindus - Rennes/Les Ulis - Adjoint aux chefs de projets

- / **Chargé de déploiement et développement de la relation client**
SFR Rennes

- / **Formateur hôtelière**
CEFRES et BAC Formation à Nantes
** Formateur vacataire en gestion hôtelière et en restauration*
CEFRES et BAC Formation à Nantes - 1 an
** Préparation au CAP cuisine*
** Préparation et cours de cuisine et de gestion (12 adultes en perfectionnement professionnelle)*

- / **Responsable en restauration rapide**
stés Marest (Hypermarché Rallye), et Châteaulin distribution (Hypermarché Leclerc)
** Supervision des secteur cuisine chaude, hors-d 'œuvres et pâtisserie*
** Préparation des menus, mise en place, suivi des préparations*
** Répartition des tâches*
** Mise en place des buffets hors d'œuvres, pâtisserie et plats chauds*
** Mise en place des dessertes et des tables pour le service*
** Animation des services à thème*
** Programmation de la caisse, comptage de la recette*
** Statistiques et prévisions des ventes sur 15 jours pour les achats marchandises*
** Achats journaliers des produits frais*
** Référencement des fournisseurs locaux (produits périssables)*
** Gestion des stocks et inventaires : produits secs et périssables, non alimentaire, et stock vaisselle*

/

RESPONSABLE EN RESTAURATION

La Marie Galante à La Turballe (44)

* *Gestion et comptabilité du restaurant*

* *Gestion fournisseur*

* *Gestion des stocks*

* *Formation du personnel*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Pratique du métier de crêpier

EMC2 Rennes

/

Perfectionnement crêpier les bases de cuisine en crêperie

/

Hygiène alimentaire, certification HACCP

/

Permis d'exploitation

/

fiscalité des entreprises comptabilité

CEGOS

/

Gestion hôtelière et cuisine

CERIA Bruxelles

/

Baccalauréat D - BAC

COMPETENCES

Access, Excel, Powerpoint, Word, PACK OFFICE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français