



20/05/1973 (51 ans)
Nationalité Français
Marié
Permis DE

** ***** ** ****

Danne (57370)

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

Chef de Secteur en restauration commerciale, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /

Chef de Secteur en restauration commerciale

API Cuisiniers d'Alsace Strasbourg Nord

Compétences acquises: Maîtrise en micro-économie (marge des bénéfices, retour sur investissement) / Procédures administratives (fiche de salaire, entretien individuel annuel, recrutement, recadrage) / Le métier de Chef de Secteur / Pédagogie et capacité

de gestion des forces de vente / Développer la marque employeur / Rédaction d'un reporting régulier des actions et des missions / Gestion de plusieurs équipes (40 personnes) sur 9 sites différents / Rédaction et présentation d'un Bilan Annuel Commercial / Mise en place et exécution d'une stratégie commerciale.

févr. 2020 / mai 2021

Responsable de Restaurant

L'Alsacienne de restauration Strasbourg

Compétences acquises: Augmentation de la part du marché en volume et en valeur / Capacité d'organisation opérationnelle / Planification économique et stratégique / Capacité de prise de décisions / Orientation sur le résultat.

janv. 2019 / mai 2020

Responsable d'Exploitation

SAVEURS RESTAURATION 67205 Oberhausbergen

Maison de santé BETHEL 666 repas jour, ouvert 7/7.

Résidents permanents et accueil de jour (80 textures modifiées par service).

Compétences acquises: Gestion de la relation client et fournisseur / Tenue et respect des plannings / Maîtrise des progiciels commerciaux (Hestia et Adoria) / Recrutement /

Le savoir-être / L'accompagnement et la mise en valeur du personnel.

juin 2001 /

Chef de Service, fonction publique

Public Social et Médico-Sociale (E.P.S.M.S)

Compétences acquises: Maîtrise de soi / Accompagnement de Travailleurs en situation d'Handicap / Budget alimentaire / Gestion des conflits.

déc. 1997 /

Chef Gérant

S.A.R.L Athanor (prestataire de service) 57670 Albestroff

Compétences acquises: Le métier de Chef-Gérant / La communication.

avr. 1996 / oct. 1997

Chef de Cuisine

Restaurant "Le Valet de Coeur" 67220 Val de Villé

Compétences acquises: Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui / La gestion d'entreprise et l'importance du bien être de son personnel.

oct. 1994 / févr. 1996

Hôtel Alpstübli Stoss, Suisse

Compétences acquises: Le dépassement de soi / L'organisation / L'encadrement.

janv. 1993 / sept. 1994

Chef de Partie

Hôtel de la Clairière 67290 La Petite Pierre

Compétences acquises: La minutie / L'exactitude / La propreté vestimentaire et des locaux.

févr. 1992 /

Mess des S/Officiers, 2e régiment du Génie 57000

Compétences acquises: La débrouillardise / La disponibilité / L'endurance.

août 1991 / janv. 1992 Cuisinier
Taverne Katz 67700 Saverne
Compétences acquises: L'organisation / La rapidité d'exécution.

juil. 1989 / juil. 1991 Apprenti Cuisinier
Hôtel-Restaurant "Notre Dame" 57370 Danne et 4 Vents
Compétences acquises: Les valeurs de la cuisine / Respect de la clientèle.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2022 Parcours Chef de Secteur API
Institut Culinaire Paris

/ mai 2022 Google: Sheets / Slides / Forms et Docs
Institut Culinaire Paris

/ févr. 2021 X-Gil; Strasbourg

sept. 1998 / juin 2020 CFA Sarrebourg, France

/ nov. 2019 Formation logiciel Hestia et caisse J.E.S
En entreprise Strasbourg

/ oct. 2019 Formation: logiciel de gestion entreprise et Adoria
En entreprise Strasbourg

/ mai 2019 Formation: repas à textures modifiées; Formation: Management et du bien être au travail
En entreprise Strasbourg

/ juin 2018 France

juin 2017 / sept. 2017 Licence Management Hôtellerie-Restaurant - BAC+3
Centre de formation professionnelle Strasbourg

mars 2017 / mai 2017 CPAM Laxou, France

oct. 2016 / mai 2017 Formation: H.A.C.C.P et P.M.S - BAC+4
En entreprise Strasbourg

mars 2016 / mai 2016 Formation: Les risques professionnels
CPAM Strasbourg

févr. 2015 / juin 2015 KPMG Strasbourg, France

sept. 2013 / juin 2014 Agrément de Professeur Technologique de Cuisine
KPMG Strasbourg

/ juin 2007 CFA Laxou

sept. 1989 / juin 1991 C.A.P Cuisinier - CAP
CFA Sarrebourg, France

/ Brevet Professionnel Cuisinier

/ Formation: Protocole 35 heures

COMPETENCES

API, Excel, word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Football, qu'arbitre régional