



***** *****

03/11/1978 (45 ans)

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

Colmar (68000)

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

Directeur d'exploitation « , Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2021 / aujourd'hui** **Directeur de restauration**
"L'atelier du peintre" à Colmar
- janv. 2018 / déc. 2019** **Directeur d'exploitation «**
FunPark Loisirs », Colmar
*Gestion du complexe de loisirs & séminaires avec un secteur restauration.
Mission: Ressources humaines, Commercialisation, Coordination des services.*
- janv. 2016 / janv. 2018** **Responsable de restaurant « Meistermann »**
Colmar
*Gestion de l'exploitation du restaurant, des banquets et des séminaires.
Mission: Organisation du travail, Encadrer et former le personnel, Gestion des fournisseurs.*
- janv. 2012 / janv. 2016** **Gérant «**
Nelris », Colmar
*Création d'un Restaurant & Glacier
Gestion de l'exploitation dans son intégralité : Production, Commercialisation, Administratif.*
- janv. 2010 / janv. 2012** **Directeur**
Les Violettes », Jungoltz
*Gestion de l'ensemble de la structure, avec l'opportunité de maîtriser une nouvelle activité annexe à l'hôtellerie « le SPA & espace de beauté ».
Mission : Gestion du personnel, des fournisseurs ainsi que la commercialisation de l'hôtel.*
- janv. 2009 / janv. 2010** **Responsable d'Exploitation**
Bioscope & L'Ecomusée d'Alsace
*Gestion & coordination des secteurs Hébergement & Restauration (individuelle, groupe, Séminaire & Mariage).
Gestion de plus de quarante salariés en pleine saison.*
- janv. 2008 / janv. 2009** **Responsable de Restauration**
Hôtel « Les Violettes », Jungoltz
*Mise en place du secteur restauration durant la fin des travaux de rénovation,
Exploitation du restaurant, du bar & Room-service.
Gestion administrative du pôle restauration.*
- janv. 2006 / janv. 2008** **Responsable de Restauration**
« Bioscope & Ecomusée
*Année de reprise des secteurs marchands de l'écomusée par la C.D.A
Responsabilité de l'exploitation des différents pôles de restauration du parc.
Investissement dans la commercialisation de l'évènementiel. (séminaire & mariage)*
- janv. 2005 / janv. 2006** **Assistant Direction**
Le Tire Bouchon », Strasbourg
*Responsable de l'exploitation du restaurant, Entreprise de 10 salariés.
Pour particularités ouvert 7j/7j, cuisine chaude jusqu'à Minuit.*

- janv. 2004 / janv. 2005** **Cogérant**
Restaurant « Esprit d'Amour », Lyon
*Ouverture d'un restaurant semi-gastronomique de moins de 5 salariés
Emploi consacré à l'organisation du restaurant ainsi qu'à fidéliser la clientèle.*
- janv. 2002 / janv. 2004** **Directeur de restaurant**
Ass
Coordination de 2 brasseries de luxe sous la même enseigne en total autonomie.
- janv. 2001 / janv. 2002** **Maître**
d'Hôtel Hôtel 4 étoiles « La Reine Astrid », Lyon
Responsabilité de la gestion pratique de la Restauration,
- janv. 2000 / janv. 2001** **Maître**
d'Hôtel Hôtel 4 étoiles « Le Bristol », Suisse
Emploi consacré à me perfectionner dans la gestion du personnel durant un service,
- janv. 1998 /** **chef de Rang**
Hôtel 4 étoiles luxe « Château d'Issembourg » (68)
- janv. 1998 /** Hôtel 4 étoiles luxe « Château de Divonne » (01)
- janv. 1997 / janv. 1998** **Hôtelier**
Hôtel 4 étoiles luxe « Château de L'Ile » (67)
En alternance avec le lycée hôtelier lors de ma formation d'accueil/réception
- janv. 1996 /** **Stage**
« Maeva » Les Issambres (83)
Stage dans un complexe hôtelier de vacances
- janv. 1995 /** **commis de cuisine & commis de salle**
Hôtel 3 étoiles « Mercure » Sausheim (68)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 1999 / juin 2000** **Contrat d'alternance B.T.S - BAC+2**
Hôtel 3 étoiles « Le Charlemagne »(69)
- sept. 1998 / juin 2000** **BTS Hôtellerie - BAC+2**
Lycée François Babelais, Lyon
- sept. 1997 / juin 1998** **Mention Accueil-Réception**
Lycée Hôtelier, Illkirch-Graffenstaden
- / juin 1997** **Bac Technologique Hôtelier - BAC**
Lycée Hôtelier, Illkirch-Graffenstaden

COMPETENCES

Rang