



Nationalité Française
Divorcé
Permis B

** **

Marseille (13000)

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

Gérant du restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 / mars 2022 **Gérant du restaurant**

l'imprévu à Rians

* Supervision des phases de recrutement : diffusion des annonces,

rencontre avec les candidats

* Création d'une culture d'entreprise servant à développer les compétences et l'efficacité des collaborateurs.

* Établissement des politiques et des procédures de l'entreprise en ce qui concerne le recrutement, la formation, la promotion et le licenciement des employés en veillant à respecter pleinement les dispositions du Code du travail.

* Partage d'idées et d'opinions avec les collaborateurs en mettant à profit les forces de chacun.

* Attention particulière portée à la planification des tâches et établissement de plannings.

janv. 2006 / août 2016 **Directeur de restaurant**

bistro romain - Marseille

* Inspection des locaux et vérification des équipements (réfrigérateurs,

appareils de cuisson, installations de sécurité ...), gestion des relations avec les prestataires de maintenance.

* Animation de réunions : information des équipes sur les nouvelles orientations stratégiques du restaurant, point sur l'activité, mise au courant des changements, motivation du personnel.

* Gestion budgétaire, mise à jour des tableaux de suivi, classement et archivage des documents et des justificatifs, traitement des courriers et des échanges par mail.

* Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP par le personnel, vérification de la traçabilité des produits.

sept. 2005 / déc. 2005 **Directeur de cafeteria crescendo**

Marseille

* Inspection des locaux et vérification des équipements (réfrigérateurs,

appareils de cuisson, installations de sécurité ...), gestion des relations avec les prestataires de maintenance.

* Animation de réunions : information des équipes sur les nouvelles orientations stratégiques du restaurant, point sur l'activité, mise au courant des changements, motivation du personnel.

* Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP par le personnel, vérification de la traçabilité des produits.

janv. 1998 / août 2003 **Directeur adjoint de restaurant**

Lyon

* Tâches financières de fin de journée, d'une valeur quotidienne supérieure à 1500 € de transactions en espèces et par carte, effectuées avec précision.

* Formation de 10 employés sur les changements dans le menu et les

modifications de procédure.

** Orchestration d'expériences client positives à tous les niveaux en supervisant chaque aspect des opérations du service.*
** Inspection régulière des équipements de préparation et de stockage pour évaluer leur fonctionnement et maintenir les performances pour une exploitation rentable et sûre.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **Baccalauréat série D - BAC**
Prytanée national militaire - la flèche

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant
Français