



\*\*\*\*\*  
15/09/1978 (45 ans)  
Pacsé, deux enfants

Toulouse (31000)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## DIRECTEUR ADJOINT, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / déc. 2023**    **DIRECTEUR ADJOINT**  
CARTEL TOULOUSE
- janv. 2021 / janv. 2022**    **GÉRANT ASSOCIÉ**  
L'APPART18  
*GESTION SOCIALE, COMPTABILITÉ)*
- janv. 2019 /**    **RESPONSABLE MATIN, SERVEUR LIMONADIER**  
LE PARISIEN CAFÉ BAR BRASSERIE
- janv. 2016 / janv. 2019**    **PRÉSIDENT DE LA SAS VISION'R**  
*SOCIÉTÉ D'AIDE AU DÉVELOPPEMENT DE LA RESTAURATION  
AIDE à LA CRÉATION DE BAR ET RESTAURANT...*
- mars 2015 /**    **Directeur Adjoint du restaurant**  
Restaurant Monsieur Bleu Paris
- août 2012 / févr. 2015**    **Directeur du Restaurant gastronomique**  
Restaurant La Closerie des Lilas Paris
- sept. 2008 / sept. 2010**    **Maître d'hôtel**  
Restaurant La Closerie des Lilas Paris
- janv. 2008 / déc. 2015**    Restaurant La Closerie des Lilas Paris
- janv. 2004 / déc. 2008**    **Chef de Rang**  
Restaurant Le Laurent\*\* Paris
- janv. 2002 / janv. 2004**    **Chef de rang**  
Restaurant Les Trois Marches \*- Trianon Palace\*\*\*\* Versailles
- janv. 2002 / juin 2002**    **Chef de rang**  
Restaurant Taillevent\*\*\* Paris
- mars 2001 /**    **Chef de Rang**  
Restaurant Le Jardin \*- Hôtel Royal Monceau \*\*\*\*- Paris
- janv. 1999 / déc. 2001**    **Chef de Rang**  
Restaurant Les Trois Marches \*\* - Trianon Palace \*\*\*\*- Versailles
- janv. 1999 /**    Plaza Athénée - Paris  
*Stage au service achats-approvisionnement et au service contrôle des coûts.*
- janv. 1998 /**    **Commis de Rang**  
Hôtel du Golf \*\*\*\*- Deauville

janv. 1996 /

**Stage**

Auberge du Port - Hôtel Ile Rousse - Bandol  
*réception et Cuisine (Commis garde manger), divers extra.*

janv. 1995 /

**Chef de Rang**

Hôtel de l'Amirauté - Deauville  
*Stage de deux mois et demi en restauration (Chef de Rang), cuisine et bar (Second Barman).*

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

sept. 1997 / juin 1999

**Niveau BTS Hôtellerie-Restauration - BAC+2**

Lycée Hôtelier de Saint-Quentin en Yvelines

/ juin 1997

**Baccalauréat Technique National Hôtelier - BAC+6 et plus**

Lycée Hôtelier Saint-Joseph de Château-Thierry

/ juin 1996

**BEP Hôtellerie-Restauration, CAP Restauration - CAP**

**COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Espagnol**

**Russe**

**Français**