



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

\* \*\*\*\*\* \*\*

Nîmes (30000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## DIRECTEUR DE RESTAURANT, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2016 / déc. 2023** Restaurant "Le Chef Raphaël" - Nîmes
- janv. 2015 /** Restaurant "Le Jaurès" - Bezons
- janv. 2014 /** Restaurant "Buffalo Grill" - La Garenne Colombes
- janv. 2013 /** Tim Hôtel Berthier - Paris
- janv. 2004 / janv. 2013** **Chef, Professeur de cuisine**  
Paris et dans le sud de la France
- /** Restaurant "Le Chef Raphaël" - Nîmes  
*15 collaborateurs recrutés et formés dont 3 apprenti*  
*8 Médailles d'Or, d'argent et de bronze au concours "Gard Gourmand"*  
*TripAdvisor Travelers Best Choice "Dans le top 10 depuis 3 ans"*  
*Organisation d'expositions et de vernissages saisonniers avec des artistes locaux ou débutants*
- Restaurant "Buffalo Grill" - La Garenne Colombes*  
*Création d'un dialogue entre le personnel de service et de cuisine du restaurant*  
*Organisation d'une réunion mensuelle avec le représentant du personnel*  
*Gestion de 1,5 million d'euros de chiffre d'affaires annuel*
- /** **Directeur d'établissement**  
Steak House

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2016** **Diplôme d'Assistant Manager de Tourisme Hôtellerie Restauration**  
Sud Formation, Montpellier
- / juin 2014** **Gestion des conflits**  
Creci Consultants
- / juin 2014** **Formation HACCP et Permis d'exploitation**
- sept. 2001 / juin 2006** **Danse classique et contemporaine**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**