



Permis B

Orthez (64300)

*****@*****

RESPONSABLE RESTAURATION, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 / févr. 2022 responsable restauration**
Hôtel du Parc
Gérer un budget sur différents points de ventes, analyse du suivi d'activité, comment dynamiser ses points de ventes malgré les restrictions sanitaires, analyse prévisionnelle des ventes, analyse des ratios sur le serveur ETC et Dino. gestion d'une équipe de 10 collaborateurs.
- mai 2017 / oct. 2021 Responsable restauration**
La grande brasserie de l'atrium à Dax
Mon rôle à ce poste était de manager une équipe de collaborateurs et de les fédérer sur des objectifs bien précis pour développer le chiffre d'affaires. Veiller au respect de la méthode HACCP, promouvoir la qualité des produits, définir une politique commerciale bien segmentée et une gestion administrative maîtrisée. Analyse des suivis d'activité, restaurant, location de salle, journée étude ...
- juil. 2016 / janv. 2017 responsable de salle**
produits et l'image du restaurant, élaborer des menus et cartes en collaboration avec le chef de cuisine et le gérant du restaurant, développer le CA
- janv. 2015 / janv. 2016 responsable de salle**
lou pichoun à dax
01/2016 exercer mon leadership envers des serveurs afin d'aiguiller à apporter un service de qualité pour la satisfaction de la clientèle et l'image de l'entreprise.
- mars 2014 / nov. 2014 responsable de salle**
napoli à dax
organisation du travail, gestion des stocks et techniques d'inventaires.
- mars 2011 / nov. 2012 maître d'hôtel hôtel restaurant le calicéo et le régina à dax**
manager une équipe de 6 serveurs ou runners, élaborer un planning du personnel, gestion de stocks, travail avec des curistes ou clientèle de passage, organiser des séminaires ou événements sportifs ou autres, service du petit déjeuner
- avr. 2009 / oct. 2010 assistant serveur**
veiller à la bonne organisation du service et de l'accueil, participer à la gestion administrative et sociale du restaurant en cas d'absence du manager, inventaire de fin d'année, normes HACCP, briefing pour le personnel, promouvoir la qualité du produit
- juin 2006 / nov. 2008 responsable de salle**
SAS la trattoria à Biarritz
manager une équipe de 6 serveurs, encaissement, gestion

planning du personnel ,répartition et organisation du travail,gestion et commandes du débit de boissons,relations clientèles,coordination cuisine et salle. Autonome,leadership et etre à l'écoute.

nov. 2004 / juin 2006

chef de rang

saS la trattoria à biarritz

prise de commande,techniques de services,dressage des tables et taches ménagères dans le rang,réception des stocks du débit de boissons,préapratifs buàets des desserts,accueil clientèle,prise de commande,proposition d'un choix de vin ou apéritif

déc. 2002 / août 2004

co gérant

sarl les 3 épis

préparation et vente des diàérents produits,gestion et comptabilité de l'entreprise,vente à la carte sur place ou à emporter de type restauration rapide.

avr. 1993 / nov. 2002

serveur,responsable de salle

sarl la margelle lac des settons 58230

au début serveur du restaurant et limonadier l'après midi puis les 4 dernières années, j'ai été responsable de salle ou je manageais une équipe de 4personnes en salle en faisant la répartition et l'organisation du travail,gestion planning serveur.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2009

Bac+2 (BTS, DUT ou équivalents) - formation de responsable de salle - BAC+2

/ juin 2008

Bac+2 (BTS, DUT ou équivalents) - FORMATION GESTION MANAGEMENT - BAC+2
BUFFALO

/ juin 1993

Bac (général, technique ou professionnel) ou équivalent - BAC PRO SERVICE - BAC

COMPETENCES

serveur, serveurs, SAS, SERVICE, Avancé

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Professionnel
Russe	Académique
Français	

CENTRES D'INTERETS

cinéma, musique, voyager