



* * * * *

Azerables (23160)

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

Directeur de Restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2019 /

LYCÉE CHATEAUNEUF ET LYCÉE JEAN MONNET

Jury pour les examens de BAC PRO et BTS

oct. 2015 /

DIRECTEUR DE RESTAURANT

CHATEAU LA CAZINE

Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service, restaurant. Devis - Encaissement - Facturation. Management du personnel. Tuteur et maître de stage. Gestion des stocks et des inventaires. Recrutement du personnel.

janv. 2012 / déc. 2015

EMPLOYÉ DE COMMERCE QUALIF

MAY PHILIPPE STEPHANE

Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service et des encaissements. Mise en rayon du tabac, presse, jeux et loterie FDJ, cadeaux. Gestion du stock et inventaire

janv. 2009 / déc. 2011

RESPONSABLE DE SALLE

GRAND HOTEL

Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service et des encaissements / facturations. Aide à la comptabilité et management du personnel.

RESPONSABLE DE SALLE

03/2005 à 11/2009

Ouverture et fermeture de l'établissement. Gestion du service et des encaissements / facturations. Encadrement de deux apprentis. Ouverture de l'établissement et service du petit déjeuner. Service midi et soir, gestion de la facturation et des encaissements. Management du personnel, gestion des plannings. Gestion des inventaires.

janv. 2000 / déc. 2005

CHEF DE RANG

CHATEAU DE LA CAZINE

Mise en place de la carcasse des salles de restaurant. Service midi et soir. Prise de commande et encaissements.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

BAC+2 (BTS, DUT OU ÉQUIVALENTS) / HÔTELLERIE-RESTAURATION - MANAGEMENT - BAC+2

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français