



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*

Paris 10 Entrepôt (75010)

\*\*\*\*\*

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

## Premier Barman

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **Bar Manager**  
ROYAL CARIBBEAN (Miami)  
*Bar Manager les deux premières saisons. Promotion au poste de conseiller d'évaluation de voyages. En charge de la note de voyage des bars en difficulté*
- / **Restaurant Manager**  
BAKER&SPICE (Londres)  
*En charge de la production journalière du restaurant, training des employés, suivi du service, gestion des stocks, banking et plannings*
- / **DIR. Adj. Restaurant - LADUREE HARRODS (Londres)**  
*En charge de la logistique, contrôle total sur les stocks, les emplois du temps et de tout le banking entrant et sortant*
- / **Bar Manager**  
CYTHEA NOVA (Paris)  
*En charge du bar, de la sécurité et du vestiaire. Supervision du service au bar, contrôle des entrées, gestion des stocks, réception, tenue des caisses et des comptes*
- / **CHARLESTON (Paris)**  
*En charge de l'équipe saisonnière de la terrasse, gestion des stocks et activités journalières*
- / **Chef Barman**  
SPEAKEASY (Paris)  
*Réception de la clientèle au bar, encaissement, préparation de breuvages, gestions des stocks et de la cave*
- / **Chef Barman**  
BELLE FERRONNIÈRE (Paris)  
*Réception de la clientèle au bar, préparation de breuvages, encaissement, gestions des stocks et de la cave*
- / **Chef Barman**  
LE VALOIS (Paris)  
*Réception de la clientèle au bar, préparation de breuvages, encaissement*
- / **Barman Serveur**  
PETIT FER À CHEVAL (Paris)  
*Réception de la clientèle au bar et en salle, préparation de breuvages, service à la table encaissement, gestions des stocks et de la cave*
- / **Chef Barman**  
NORMANDY HOTEL (Paris)  
*Réception clientèle et placement, service au bar, mixologie, encaissement, plannings,*

approvisionnement stocks, supervision du service et fermeture

- / **Chef Barman**  
LE PROGRÈS (Paris)  
*Réception de la clientèle au bar, préparation de breuvages, encaissement, Nettoyage, gestions des stocks et de la cave*
- / **Chef Barman**  
LA CITADELLE (Paris)  
*Réception clientèle et placement, service au bar, mixologie, encaissement, plannings, approvisionnement stocks, nettoyage du plan de travail, supervision du service et fermeture*
- / **Premier Barman**  
MAISON PROUST (Paris)  
*Réception clientèle et placement, service au bar, mixologie, encaissement, plannings, approvisionnement stocks, nettoyage du plan de travail, supervision du service et fermeture*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2002 **1er Degree Œnologie** - BAC+3  
WSET SCHOOL (Londres)
- / juin 1998 **Management degree** - BAC+3  
WESTMINSTER COLLEGE (Londres)
- / juin 1992 **DEUG de Droit** - BAC+2  
UNIVERSITÉ SCHOELCHER (Martinique)
- / juin 1990 **Baccalauréat G** - BAC  
LYCÉE SCHOELCHER (Martinique)

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| <b>Anglais</b>  | Bilingue |
| <b>Espagnol</b> | Bilingue |
| <b>Français</b> | Bilingue |