



Permis B

* *****

Janzé (35150)

***** - *****

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

RESPONSABLE EN RESTAURATION

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **Responsable commercial**
SSII IGM Nantes
- / Amicale laïque de La Turballe
* Préparation et animation des cours d'informatique pour adulte - 5 ans
Amicale laïque de La Turballe (250 adhérents par an)
- / **Formateur informatique**
Mairie du Croisic
* Animation des ateliers informatiques - enfants de 10 à 15 ans
* Sté de Formation, conseil et dépannage informatique - 5 ans
- / **Technicien téléphonie Alcatel**
Sté Telindus
- / **Technicien réseau et coordinateur technique**
Sté Telindus
- / Sté Telindus - Rennes/Les Ulis
* Service Delivery Officer - sur le compte du client Total - 2 ans
Sté Telindus - Rennes/Les Ulis - Adjoint aux chefs de projets
- / **Chargé de déploiement et développement de la relation client**
SFR Rennes
- / **Formateur hôtelière**
CEFRES et BAC Formation à Nantes
* Formateur vacataire en gestion hôtelière et en restauration
CEFRES et BAC Formation à Nantes - 1 an
* Préparation au CAP cuisine
* Préparation et cours de cuisine et de gestion (12 adultes en perfectionnement professionnelle)
- / **Responsable en restauration rapide**
stés Marest (Hypermarché Rallye), et Châteaulin distribution (Hypermarché Leclerc)
* Supervision des secteur cuisine chaude, hors-d 'œuvres et pâtisserie
* Préparation des menus, mise en place, suivi des préparations
* Répartition des tâches
* Mise en place des buffets hors d'œuvres, pâtisserie et plats chauds
* Mise en place des desserts et des tables pour le service
* Animation des services à thème
* Programmation de la caisse, comptage de la recette
* Statistiques et prévisions des ventes sur 15 jours pour les achats marchandises
* Achats journaliers des produits frais
* Référencement des fournisseurs locaux (produits périssables)
* Gestion des stocks et inventaires : produits secs et périssables, non alimentaire, et stock vaisselle

/ **RESPONSABLE EN RESTAURATION**
La Marie Galante à La Turballe (44)
* *Gestion et comptabilité du restaurant*
* *Gestion fournisseur*
* *Gestion des stocks*
* *Formation du personnel*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **Pratique du métier de crêpier**
EMC2 Rennes

/ **Perfectionnement crêpier les bases de cuisine en crêperie**

/ **Hygiène alimentaire, certification HACCP**

/ **Permis d'exploitation**

/ **fiscalité des entreprises comptabilité**
CEGOS

/ **Gestion hôtelière et cuisine**
CERIA Bruxelles

/ **Baccalauréat D - BAC**

COMPETENCES

Access, Excel, Powerpoint, Word, PACK OFFICE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français