

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION., Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 / août 2023 DIRECTEUR DE LA RESTAURATION.

HÔTEL ZENITUDE RELAIS ET SPA

oct. 2022 / janv. 2023 ADJOINT F&B

HÔTEL ZENITUDE RELAIS ET SPA

gestion des séminaires et du service au restaurant.

juil. 2019 / juin 2022 DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS, SOCIÉTÉ ACLG

service 300 couverts jour, management d'une vingtaine de

personnes.

sept. 2014 / juin 2019 DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS

service 300 couverts jour, management d'une vingtaine de

personnes.

mars 2014 / août 2014 FORMATEUR DIRECTEUR ADJOINT

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS

former des leaders, des serveurs, des barmen, des directeurs

adjoint.

déc. 2012 / févr. 2014 DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS, GROUPE FLO

service 200 couverts, management d'une équipe de vingt personnes, gestion des commandes et des inventaires

déc. 2011 / nov. 2012 DIRECTEUR ADJOINT

TABLAPIZZA, GROUPEFLO

service 150 couverts, management d'une équipe de 12 personnes,

gestion des commandes et des inventaires

mars 2008 / oct. 2011 DIRECTEUR ADJOINT EN RESTAURATION

RESTAURANT HIPPOPOTAMUS, HÔTEL FOREST HILL

service 300 couverts jour, management d'une vingtaine de

personnes.

févr. 2007 / oct. 2007 MANAGER DE RESTAURANT

PARC ASTÉRIX, COMPAGNIE DES ALPES

service 500 couverts jours, gestion des commandes et inventaires,

suivi des plannings d'environ 60 personnes.

févr. 2004 / nov. 2006 EMPLOYÉ COMMERCIAL

CODI CASH

gestion des boissons, accueil des clients, vente en gros volume.

févr. 2003 / juil. 2003 MANAGER DE RESTAURANT

BISTROT DU MARCHÉ

création et ouverture du restaurant.

janv. 1999 / déc. 2002 ASSISTANT DE DIRECTION

BUFFALO GRILL FRANCHISÉ

service 200 couverts, management d'une équipe de vingt personnes, gestion des commandes et des inventaires.

avr. 1998 / oct. 1998 BARMAN

DUCLOS PUB

Réaliser un service au bar

nov. 1997 / mars 1998 BARMAN

MC COOL PUB

Réaliser un service au bar

févr. 1996 / sept. 1997 CHEF DE CUISINE

BUREAU FRANCHISÉ

mars 1995 / sept. 1995 SECOND DE CUISINE

CHATEAU DE L'AUBRIÈRE

service gastronomique, réalisation de buffet, tout fait maison.

janv. 1992 / mars 1995 CUISINIER SAISONNIER

différentes entreprises hiver et été

déc. 1990 / déc. 1991 MILITAIRE

juil. 1988 / sept. 1990 APPRENTI CUISINIER

CHATEAU DE L'AUBRIÈRE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1990 CAP et BEP en cuisine - CAP

/ juin 1990 FORMATION PATISSERIE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Français

CENTRES D'INTERETS

cinéma, lecture, musée