******* *****
Permis B

** *** *** **** *******
Couëron (44220)
**********@*******.**

Directeur de la Restauration, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 / **aujourd'hui**
Directeur de la Restauration
Hôtel Marinca & Spa***** Propriano (Corse)

janv. 2019 / **janv. 2023**
Directeur de la Restauration
Radisson Blu Resort & Spa Ajaccio Bay****

avr. 2018 / **oct. 2018**
Maître d'Hôtel
Hotel La Plage Casadelmar*****
Management d'une équipe de 15 personnes.
Tâches classiques de restauration (mise en place, suivi du service, relation client, encaissement...)
Gestion de la cave.
Fermeture du point de vente (caisse, remise en banque...)

mai 2017 / **nov. 2017**
Responsable de salle
Radisson Blu Resort & Spa Ajaccio Bay****
*Responsable de salle, Radisson Blu Resort & Spa**** à Ajaccio Participation aux réunions du CoDir, planification et organisation d'une équipe (20 pax), tâches administratives (planning, badgeuse, suivi des budgets et de l'activité...), organisation des services et des séminaires (clientèle individuelle et d'affaires), participation au recrutement.*

nov. 2016 / **avr. 2017**
Maître d'hôtel / Responsable petit-déjeuner
Hôtel Altapura
*Ass. Maître d'hôtel - Hôtel Altapura***** à Val Thorens*
Mise en place, gestion des équipes, garant de la qualité et du bon déroulement du service, gestion des stocks et quantité à prévoir, inventaire.

janv. 2010 / **déc. 2011**
Stage cuisine, salle et bar
Groupe Elior, Siège social de la banque BPA à St-Herblain
*Hôtel-Restaurant Palacio de Los Vélada**** à Avila en Espagne.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2014 / **juin 2016**
Master 2 « Manager d'entreprise ou d'un centre de profit » (Alternance) Ecole IFAG de Nîmes, école supérieur de commerce et de management - BAC+5
Ecole IFAG de Nîmes

sept. 2013 / **juin 2014**
Licence Pro. « Management des Unités de Restauration » (Alternance); de l'entreprise et du management - BAC+3
Faculté Montpellier Université 1, Institut des sciences

sept. 2011 / **juin 2013**
Brevet Technicien Supérieur (B.T.S) « Arts de la table & Techniques Culinaires » - BAC+2
Lycée Nicolas Appert à Orvault (Ecole hôtelière)

sept. 2008 / **juin 2011**
Baccalauréat Technique Hôtellerie - section Européenne Espagnol - BAC
Lycée Nicolas Appert à Orvault (Ecole hôtelière)

COMPETENCES

Opéra, Horoquartz, Micros, Pack Office, Medialog (PMS & POS)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Espagnol	Professionnel