



26/02/1969 (55 ans)

** *****

Annezin (62232)

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

Responsable commercial, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2020 / oct. 2022

Directeur d un bar moléculaire

Restaurant/Bar le Naïa Marché du Lez Montpellier

avr. 2020 / sept. 2022

responsable et chef de Bar

LE NAIA - Montpellier (34)

*Montage de la carte de cocktails classique, selon les recettes du cahier contemporain .
Ethymologie des cocktails, j aime les histoires autour des illustres cocktails, bien
souvent ignoré.*

*Créations des cocktails moléculaires
créations de mocktails sain et Detox
Créations de Bars et mise en place des stations Bar
Formateur Bar et salle*

mars 2018 /

Responsable commercial

RIZPAILLE BY HDR - Montpellier (34)

*Suite au au premier confinement, responsable des ventes d une paille biodégradable
en télé travail
et parfois sur le terrain,salaire de base plus commission. contrats signés :
METRO,POMONA,BARS ET
RESTAURANTS.J ai développé une expertise de vente et de persuasion. Malgré d
excellents résultats. la
restauration et l' action me manque.*

sept. 2016 /

Mastersofrhum

*Groupe fermé réservé aux pros du secteur spiritueux, rhums du monde et
agricole..cavistes, patrons
de Restaurants,Barmans..journalistes spécialisés...épcurien du Rhum..*

mars 2015 / nov. 2018

Formateur consultant

64 PLACE JULES SENIS - France

*"Formez-vous" Paris 6ème arrondissement Centre de formation agréé par l'état.
chef barman executif,création de cocktails pour carte de bars .Encadrement personnel
, Formation des
salariés, outils de communication pour les employeurs pour développer leur entreprise.
consultant spiritueux pour cavistes.*

janv. 2014 / déc. 2019

Auto-entrepreneur

*Organisation de réceptions bars et salles.
Formateur en entreprises(France entière).*

janv. 2007 / déc. 2011

Directeur de restaurant d un trust français

Cercle des Directeurs .(Paris la Defense)

janv. 2005 / déc. 2011

Gérant auto-entrepreneur

SWEET&FAIM

, Creations Cocktails, réceptions, animation.

févr. 1993 / sept. 2007 **MAITRE D' HÔTEL**
HOTELS DE LUXE et
service restauration Gastronomique ,service a l'assiette, guéridon, anglaise, française
et russe.
Découpage et flambage.

ETUDES:

sept. 1992 / déc. 2016 MAF
Seconde place de la coupe schott école Mederic Paris..
2016 vainqueur pour le Pas de Calais du Bartenders society.. Finaliste Paris.

Groupes

/

Chef Barman ABF et Maître d'hôtel de Palaces
Je cherche dorénavant des postes en service continu. Extra,intérim,CDD.
je vous joins mon CV, je suis doté d'un caractère charismatique et d'un
professionnalisme
aiguisé.sachant être sérieux et tout simplement détendu,28 ans de métier de :
"formateur,
bartender,maître d hôtel,responsable de salle ou de bar>..voila ce que je vous
propose: d' être un
atout majeur pour votre société.
Je me donne a 100% si la confiance est entre les deux parties...Plus a l' aise sur un
poste de directeur
ou responsable.Mais Maître d'hôtel ou simple barman.l'important est de faire mon
métier.
En attente d un appartement sur Lille.

Disposé(e) à déménager dans la localisation suivante : Lille (59) - -

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Bac +2 (BTS, DUT, DEUG) en Management hôtelier et restauration -
BAC+2
Icoges - Paris 15e (75)

COMPETENCES

Compétences informatique, excel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Français	

CENTRES D'INTERETS

volley-ball, Natation, VTT