



15/11/1974 (49 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis A & B

* ** * ** *
Le Mans (72000)

*****,*****@*****,**

Directeur d'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / août 2022** **Responsable de Réseau**
Groupe Bertrand - Marque AU BUREAU
Portefeuille de 15 Pubs-Brasserie
- sept. 2017 / déc. 2021** **District Manager**
Buffalo-Grill
Gestion restaurants multi-sites
- mars 2017 / juil. 2017** **Responsable Restaurant 1* Michelin**
Le Montaigu - Missillac
- oct. 2016 / févr. 2017** **Maître d'Hôtel (équipe volante)**
Groupe Barrière - La Baule & Dinard
- août 2016 / oct. 2016** **Directeur d'Exploitation (Saison)**
Chez Arnold's - Saint-Brévin-les-Pins
- févr. 2016 / juil. 2016** **Directeur d'exploitation**
Bowling Cap Malo, La Meziere
- mai 2015 / nov. 2015** **Responsable de salle**
Restaurant « Le Manoir du Petit Corcé », Nouvoitou
- déc. 2007 / mai 2014** **Gérant de mon établissement**
Restaurant « La Nouvelle Orléans », Rennes
- déc. 2005 / juil. 2006** **Assistant de direction**
Restaurant - Grill - Pizzeria « La Casa », Perpignan
- nov. 2003 / déc. 2003** **Chef de rang**
Restaurant « Le Gaudi plaisir », Les Toques blanches, Perpignan
- juin 2003 / sept. 2003** **Serveur**
Restaurant « Le Mas Vermeil », Les Toques Blanches, Perpignan
Restaurant « Le Clos des Lys », Les Toques Blanches, Perpignan
- sept. 2001 / juin 2003** Restaurant QUICK--HAMBURGER, Brest
Manager et Gestion du secteur PLV et marchandises
- mai 2001 / août 2001** **Responsable de restauration**
Hôtel-
- févr. 2001 / avr. 2001** **Maître d'hôtel, Adjoint de responsable de restauration**
Restaurant gastronomique « Le Dôme du Marais », Paris

- déc. 2000 / janv. 2001** **Maître d'hôtel**
Restaurant « Le Relais Louis XIII
- juin 1999 / nov. 2000** **Maître d'hôtel et responsable salons et banquets Adjoint au responsable de restauration**
Hôtel--restaurant « Océania 3*** », Les Toques Blanches, Brest
- sept. 1996 / déc. 1997** **Assistant de direction**
Hôtel - Restaurant « Climat de France 2
** », *brest*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1995** **BTS Hôtellerie - Restauration, Option gestion hôtelière et mercatique - BAC+2**
- / juin 1993** **BTH Hôtellerie - Restauration, Option Restaurant, CAP / BEP Hôtellerie - Restauration, Option Restaurant et Option Cuisine - CAP**

COMPETENCES

Management - RH - HACCP - Formation - Technique & Maintenance - Pilotage Business (P&L) - Mission transverse

COMPETENCES LINGUISTIQUES

- | | |
|-----------------|---------------|
| Anglais | Professionnel |
| Espagnol | Professionnel |