



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
<i>Portefeuille de 15 Pubs-Brasserie</i> |
| sept. 2017 / déc. 2021 | District Manager
Buffalo-Grill
<i>Gestion restaurants multi-sites</i> |
| 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
<i>Restaurant « Le Clos des Lys », Les Toques Blanches, Perpignan</i> |
| sept. 2001 / juin 2003 | Restaurant QUICK--HAMBURGER, Brest
<i>Manager et Gestion du secteur PLV et marchandises</i> |
| 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 ** », <i>brest</i>

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