



**** * * * * *

** * * * * *

Périgny (17180)

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

Responsable de salle, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2022 / déc. 2022** **Responsable de salle**
Bistrot hôtel le Français / La Flo e
*Accompagnement et conseils aux nouveaux acquéreurs en amont de l'ouverture (choix des fournisseurs, achats pe^{est} matériel, créa^{on} des cartes bar et cocktails...)
Ges^{on} de l'équipe de salle, recrutement, forma^{on},
plannings
Ges^{on} des stocks,commandes
Veiller aux mises en place salle,bar et au bon déroulement des services
Accueil clientèle,prises de commandes en cas de rush,encaissements
Veiller au respect des normes d'hygiène*
- juin 2021 / nov. 2021** **Responsable de salle**
*Ges^{on} de l'équipe salle
Accueil clients
Forma^{on} du personnel,élabora^{on} des plannings, recrutements
Ges^{on} des stocks,commandes,clôture des caisses
Veiller aux mises en place bar et salle et au bon déroulement des services
Ges^{on} des groupes,séminaires,mariages...
Veiller au respect des normes d'hygiène*
- avr. 2021 / juil. 2021** **Barman**
Restaurant,bar le Marco Polo / Saint-Mar^{on}
*Mise en place du bar
Prépara^{on} des boissons et des cocktails
Prépara^{on} des desserts
Ges^{on} des stocks
Entre^{ent} des locaux et du matériel*
- déc. 2020 / mars 2021** **Responsable pôle restaura^{on}**
Restaurant bar le Kayali village Igésa / Sainte-Anne (Mar^{on}ique)
*Réouverture du pôle restaura^{on} au sein du village club Igésa
Ges^{on} du personnel salle et cuisine
Mise en place du matéri^{el},élabora^{on} des cartes
Mise en place des rela^{ons} commerciales avec les fournisseurs
Recrutement,forma^{on} du personnel,plannings.
Ouverture et fermeture de l'établissement,ges^{on} des caisses
Ges^{on} des stocks,commandes
Veiller au respect des normes d'hygiène imposées par le service des armées*
- mai 2020 / sept. 2020** **Responsable de salle**
bar la Dune e / Sainte-Anne (Mar^{on}ique)
- août 2019 / mars 2020** **Manager**
Restaurant steak house Churrasco / Le Lam^{on} (Mar^{on}ique)
*Ges^{on} des équipes salle et bar
Ges^{on} de l'équipe cuisine en concertaon avec le chef
Ges^{on} du recrutement,des plannings et de la forma^{on} des équipes
Ges^{on} des stocks,commandes,inventaires
Veiller au bon déroulement des services,au respect des normes de propreté et d'hygiène
Veiller au respect des objecfs fixés par la direcon du groupe Par^{on} à l'élaboraon des*

- nov. 2017 / juil. 2019** **Manager de restaurant**
Restaurant steak&fish house
Gestion des équipes salle et cuisine,planning,recrutements Veiller à la mise en place bar,dressage de la salle
Gestion des stocks,commandes,encaissements,clôtures de caisses
Accueil clientèle,prise de commandes et service en cas de rush
Veiller au bon déroulement des services en salle et en cuisine ainsi que d'une parfaite cohésion entre la cuisine et la salle Veiller au respect des normes d'hygiène et de propreté cuisine et salle
Reporting auprès de la direction
Coorganisaeson d'évènements musicaux
Gestion des groupes,comités d'entreprises,mariages.....
- août 2017 / oct. 2017** **Serveur**
Restaurant, bar le Sextant / Le Marin (Martinique)
- mars 2017 / juin 2017** **Serveur,responsable de salle/bar**
Traiteur Paëlla Géante / Martinique
- août 2016 / nov. 2016** **Serveur,responsable de salle,bar**
Traiteur Paëlla Géante / Martinique
- mai 2016 / juin 2016** **Serveur,responsable de bar/salle**
bar le Sextant / Le Marin (Martinique)
- nov. 2015 / avr. 2016** **Responsable de salle**
Restaurant, bar la Dune e / Sainte Anne (Martinique)
- janv. 2015 / mai 2015** **Barman**
Restaurant, bar la Dune e / Sainte Anne (Martinique)
- mars 2014 / nov. 2014** **Barman**
tapas le Cervane / Saint-Martin-de-Ré
- mars 2013 / nov. 2013** **Barman**
tapas le Cervane / Saint-Martin-de-Ré
- mars 2012 / nov. 2012** **Barman**
tapas le Cervane / Saint Martin de ré
- nov. 2010 / déc. 2010** **Serveur,maître d'hôtel**
Traiteurs / Bordeaux
Restaurant,bar,tapas le Cervane / Saint-Martin-de-Ré
/ mars 2010 - sept. 2010
- déc. 2009 / mars 2010** **Responsable de salle**
Restaurant la Cabane du Fier / Ars
- déc. 2009 / mars 2010** **Serveur**
Val et Jc / Sainte-Anne (Martinique)
- avr. 2009 / nov. 2009** **Chef de rang**
Restaurant la ferme de Reberty / Les Ménuires
- déc. 2008 / mars 2009** **Serveur/barman**
Traiteur High touch event cartering / Londres
- mai 2006 / mai 2008** **Gérant**

mars 1997 / mars 2005 Associé
loto SNC la Mosson / Montpellier

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012 **Maîtrise en Droit** - BAC+4
Université Montpellier 1 Montpellier

/ juin 1994 **Licence en Droit** - BAC+3
Université Montpellier 1 Montpellier

/ juin 1992 **Deug de droit** - BAC+2
Université Montpellier 1 Montpellier

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français