



\*\*\*\*\* \*\*

\*\* \*\*

Bordeaux (33000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Agent administratif, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / Agent administratif**  
mairie de Bordeaux (centre de vaccination)
- janv. 2021 / Adjoint du Directeur**  
restaurant PB Poulet Braisé à Bordeaux lac
- janv. 2020 / Responsable de salle**  
restaurant LE M à Bordeaux  
(*cuisine gastronomique, 1 an*).
- janv. 2016 / Intérimaire**  
ADECCO, pôle Hôtellerie Restauration (Bordeaux, 3ans)
- janv. 2011 / Créateur et responsable du restaurant**  
Cannelle et Safran (Bordeaux, 5ans)
- janv. 2007 / Gérant du restaurant**  
Riad Marrakech (Le Bouscat, 3ans)
- janv. 2005 /**  
*2005 Commerce de vente de plats cuisinés sur marchés foires et événementiels (gironde).*
- janv. 2001 / Agent d'exploitation et de sécurité incendie**
- janv. 1999 / Responsable polyvalent**  
bar hôtel Le Ghizen (Bordeaux)
- janv. 1998 / Barman et serveur**  
Brasserie de Tourny (Bordeaux)

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2018 BTS Hôtellerie Restauration en Gestion et Mercatique (option A) - BAC+2**
- / juin 2015 SIAP1 / SST / H0B0**  
centre CREFOPS du SUD OUEST
- / juin 2008 Stage HIGIENE ET QUALITE**  
Chambre de Commerce et d'Artisanat à Bordeaux
- / juin 1997 Diplôme Supérieur d'Études Françaises - BAC+6 et plus**  
Université de BORDEAUX 3

## **COMPETENCES**

---

serveur

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cuisine du monde, Course à pied