



**** *

** **

Saint-Maur-des-Fossés (94100)

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

PROFESSIONNEL, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2021 /

Directeur de restaurant

Madame Reve | Paris

**Gestion administrative du personnel : recrutement des collaborateurs saisonniers et permanents, élaboration des fiches de paie, planification des congés, etc.*

**Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP par le personnel, vérification de la traçabilité des produits.*

**Élaboration des menus (entrées, plats et desserts), avec la participation du chef cuisinier, utilisation de produits locaux et de saison, renouvellement régulier de la carte.*

**Supervision de l'activité de la salle de restaurant, veille à la qualité de l'accueil et de prise en charge des clients, suivi du chiffre d'affaires.*

**Gestion budgétaire, mise à jour des tableaux de suivi, classement et archivage des documents et des justificatifs, traitement des courriers et des échanges par mail.*

**Animation de réunions : information des équipes sur les nouvelles orientations stratégiques du restaurant, point sur l'activité, mise au courant des changements, motivation du personnel.*

**Pilotage de l'activité du restaurant, production de 400 repas en moyenne par jour, veille à la qualité des prestations et à la satisfaction des clients.*

déc. 2020 / oct. 2021

Manager

Restaurant La Girafe, Groupe Paris Society | Paris

juil. 2018 / déc. 2020

Manager

Hôtel du Collectionneur Arc de Triomphe Paris | Paris

**Préparation du planning journalier d'activité, gestion des salons, préparation et organisation de différents événements (mariages, événements sportifs (F.I.F.A) et séminaires (EXANE)) comptant jusqu'à 1200 personnes*

**Management des équipiers, apprentis et chef de rang au sein du service banquet et formation du nouveau personnel*

** Rôle d'intermédiaire entre le service commercial, les clients et le service banquet.*

avr. 2018 / mai 2018

Maître d'Hôtel

Nomad Events

** Restaurant et*

** Banquet.*

juin 2017 / avr. 2018

Assistant Manager

MOB HOTEL | Saint-Ouen, France

** Membre de l'équipe au moment de l'ouverture de l'Hôtel et son restaurant*

févr. 2016 / juin 2017

Maître d'Hôtel

Brigad

Maître d'Hôtel

sept. 2014 / févr. 2016

Chef de Rang

Hôtel de Matignon Paris

** Employé au service du Premier Ministre (Manuel Valls puis*

** Bernard Cazeneuve) en tant que Chef de Rang et Maître d'Hôtel durant les événements*

** Préparation et organisation d'un service sous toutes ses formes, mise en place des différents salons, cavistes et chasseur.*

mai 2014 / sept. 2014

Chef de Rang

Hôtel Pullman Montparnasse

** Au Room service*

** Envoie des commandes en chambre, préparation des plateaux repas ainsi que des mises en place VIP, organisation et rangement de l'office.*

déc. 2013 / mars 2014

Réceptionniste

Hôtel d'Anjou

juil. 2012 / août 2012

Réceptionniste

Hôtel Mercure Paris Place d'Italie Paris

juil. 2011 / août 2011

Runner

Hôtel Mercure Paris Orly

** En tant que,*

** Missions diverses au sein de la restauration, room-service et cuisine*

** COMPÉTENCES Profil : Excellent relationnel avec le client, développement d'un bon leadership grâce à mes expériences professionnelles en tant que manager, connaissance avancée des vins et spécialités culinaires.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Baccalauréat: STHR, Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration - BAC

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Saint Pierre | Brunoy

COMPETENCES

Excel, Power Point, Word, office, suite Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français