



14/08/1976 (47 ans)

Larressore (64480)

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

Manager de centre de profit, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2017 /

ADJOINT DIRECTEUR GÉNÉRAL

COTE BRASSERIE Bury Saint Edmunds, Angleterre

Organisation des plannings, suivi des projections financières, responsable de l'inventaire, responsable des challenges de personnel afin d'augmenter les ventes. Liaison cuisine-salle.

Résolution des problèmes. Management support des autres restaurants dans la compagnie en cas

d'absence/maladie. Chiffre d'affaire 1.5 millions de livres sterling annuel. En charge des points de ventes des produits dérivés.

févr. 2013 / déc. 2017

ADJOINT DIRECTEUR D'HÔTEL

BEST WESTERN HOTEL Newmarket, Angleterre

En charge des différents services de l'hôtel, s'assurer du bon déroulement et soutenir les

responsables des départements avec des meetings journaliers et hebdomadaires.

Hôtel de 46 chambres,

restaurant et room service. Chiffre d'affaires annuel : entre 3 millions de livres sterling annuel.

nov. 2011 / janv. 2013

RESPONSABLE RESTAURATION ET BAR

THE HOUSE COLLECTION Newmarket, Angleterre

Au sein d'un hôtel de 15 chambres et d'une salle de réception pour 150 personnes, salon privé pour

40 personnes, restaurant 50 couverts, room service. Gérer et former les équipes : 6 servers +extras,

4 barmans, 10 chefs, 2 superviseurs, 1 assistant manager. En charge du stock, commandes ainsi que

les prévisions financières et analyse des pertes et profits. Assurer un service de haute qualité.

Chiffres d'affaires : £38,000 par semaine pour le restaurant, £30,000 pour le mariage pour 100 personnes.

juil. 2008 / oct. 2011

DIRECTEUR DE RESTAURANT

CAFE ROUGE, TRAGUS, Cambridge, Angleterre

Gérer et former les équipes : 14 serveurs, 5 barmans, 8 cuisiniers. En charge du stock, commandes

ainsi que les prévisions financières et analyse des pertes et profits. Assurer un service de haute

qualité. En charge des points de ventes des produits dérivés. Chiffre d'affaires : £34,000 par semaine.

sept. 2005 / juil. 2008

RESPONSABLE RESTAURATION ET BAR

ICKWORTH HOUSE HOTEL, Horringer, Angleterre

Ickworth luxury family hotel, 36 chambres. En charge de deux restaurants, d'une brasserie de 80

couverts, et deux restaurants étoilés 56 couverts, F&B, mariage, conférences et room-service.

Terrasse de 40 places et un restaurant pour enfants.

juin 2004 / juin 2005	RESPONSABLE DE SALLE LA VERRIERE, Boulogne Billancourt, Paris, France <i>Brasserie de luxe. Restaurant de 200 places ; terrasse de 60 places. Chiffre d'affaires : 27,000 euros la semaine</i>
oct. 1999 / mai 2004	RESPONSABLE DE SALLE Groupe Coste <i>Capacité de 600 places, responsable de 21 chefs de rang. Chiffre d'affaires : 200,000 euros la semaine.</i>
janv. 1997 / déc. 1999	<i>SAISONS D'ÉTÉ ET D'HIVER 1997-1999.</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2021 / aujourd'hui	V.A.E management et gestion d'entreprise niveau II équivalent bac+3 - BAC+3 Ecole Supérieure et Internationale de Savignac
/	Maître d'hôtel équivalent B.E.P - BEP I.R.P.F.A.T.H
/	B.E.P.C - BEP St Joseph St Vincent de Paul. Périgueux
/	licence personnelle de vente d'alcool (licence d'état/Angleterre) - BAC+3

COMPETENCES

Gérer un centre de profits, aussi bien financièrement qu'humainement et à atteindre des objectifs, prodiguer des conseils à la clientèle ou même à mes partenaires de travail. gérer des équipes et jusqu'à six départements

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Français	Bilingue

CENTRES D'INTERETS

bricolage, sports de glisse, squash, courses à pied, musculation