



***** *

02/07/1970 (53 ans)
Nationalité Nationalité française
Marié
Permis A et B

** ***** *

Nice (06000)

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

Directeur de restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2020 / aujourd'hui** **Directeur de restaurant et gérant de 2 restaurants**
Brasserie Régence Café et Bar à Tapas Au coin de la Place à Vence
Gestion et gérance de 2 restaurants. Personnel. Gestion et accompagnement des travaux de rénovation. Élaboration d'un nouveau concept de brasserie méditerranéenne et totale gestion des 2 établissements.
- déc. 2018 / juin 2020** **Agent commercial indépendant en vente de fond de commerce CHR**
CESSIOPRO à Mougins
Vente de fond de commerce en hôtellerie et restaurants du secteur Nice à Menton. Gestion d'un portefeuille de 80 mandats.
- avr. 2017 / oct. 2018** **Directeur de restaurant**
Restaurant Le Tilleuls
Organisation de la salle, commandes des boissons, gestion du personnel, créations des nouvelles cartes. Caisse du jour.
- janv. 2015 / mars 2017** **Chef de salle**
Restaurant Le Cosmo à Villefranche
. Accueil et service du client. Découpe des mets. Formation des nouvelles recrues pour la saison.
- janv. 2013 / janv. 2015** **Responsable de salle**
Restaurant Fischermanns ' à Cologne (Allemagne)
équipe de six serveurs, accueil et service des clients, responsable des nouvelles recrues en salle et de l'organisation de banquets et séminaires, planning du personnel de la salle et élaboration des nouvelles cartes en collaboration avec le chef de cuisine. Caisse du jour. Participation à l'organisation de l'ouverture du troisième restaurant Fischermanns ' à Cologne.
- janv. 2010 / janv. 2013** **Directeur**
Hôtel Restaurant Au Pavillon Bleu à La Trinité
, management de sept employés, développement du CA repas et augmentation du taux d'occupation de l'hôtel, création d'une nouvelle clientèle d'affaire avec des menus élaborés à partir de produits frais.
- janv. 1999 / janv. 2010** **Responsable de restaurant**
Café Restaurant Bar 4 Cani Della Citta à Cologne
Responsable d'une brasserie de luxe ouvert 365 jours, 250 places, plus de 1000 couverts par jour. Avec une équipe de 36 salariés + saisonniers. Commandes et achats, planning du personnel, formation des nouvelles recrues, création des plats du jour et cartes du restaurant. Responsable de la gestion et du budget. De manière plus ponctuelle, j'étais chargé de l'organisation, du marketing de la marque et de la franchise, ou encore de la réalisation du livre des recettes du restaurant.
- janv. 1995 / janv. 1999** **Chef de Cuisine**

Restaurant D'r Wackes à Cologne (Allemagne)
Responsable associé de l'investisseur du concept.

janv. 1991 / janv. 1995 **Différentes**
Saas Grund
: *Saisonnier en Suisse - Bettmeralp, Interlaken*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012	Formation dans la vente pour la restauration - BAC+6 et plus école de commerce Cologne
/ juin 2009	Formation Management des hommes dans un environnement de restauration
sept. 2001 / juin 2005	Formation aux normes HACCP de l'Agence sanitaire Cologne
/ juin 2003	Formation à la photographie culinaire
/ juin 1991	Bac Pro en Cuisine et Restauration - BAC LEP Hôtellerie et Tourisme de Strasbourg
/ juin 1989	Formation en cuisine Antoine Westermann
/ juin 1989	CAP Cuisine; Tourisme de - CAP LEP Hôtellerie et; Strasbourg
/ juin 1989	BEP Cuisine - BEP LEP Hôtellerie et Tourisme de Strasbourg

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Allemand	Bilingue
Italien	Professionnel
Russe	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Voyages, passionné de cuisine exotique, photographie culinaire. Création de carte des vins.