



***** *****

03/11/1978 (45 ans)

* ***** ** ** *****

Colmar (68000)

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

Directeur d'exploitation « , Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2021 / aujourd'hui** **Directeur de restauration**
"L'atelier du peintre" à Colmar
- janv. 2018 / déc. 2019** **Directeur d'exploitation «**
FunPark Loisirs », Colmar
Gestion du complexe de loisirs & séminaires avec un secteur restauration.
Mission: Ressources humaines, Commercialisation, Coordination des services.
- janv. 2016 / janv. 2018** **Responsable de restaurant « Meistermann »**
Colmar
Gestion de l'exploitation du restaurant, des banquets et des séminaires.
Mission: Organisation du travail, Encadrer et former le personnel, Gestion des fournisseurs.
- janv. 2012 / janv. 2016** **Gérant «**
Nelris », Colmar
Création d'un Restaurant & Glacier
Gestion de l'exploitation dans son intégralité : Production, Commercialisation, Administratif.
- janv. 2010 / janv. 2012** **Directeur**
Les Violettes », Jungoltz
Gestion de l'ensemble de la structure, avec l'opportunité de maîtriser une nouvelle activité annexe à l'hôtellerie « le SPA & espace de beauté ».
Mission : Gestion du personnel, des fournisseurs ainsi que la commercialisation de l'hôtel.
- janv. 2009 / janv. 2010** **Responsable d'Exploitation**
Bioscope & L'Ecomusée d'Alsace
Gestion & coordination des secteurs Hébergement & Restauration (individuelle, groupe, Séminaire & Mariage).
Gestion de plus de quarante salariés en pleine saison.
- janv. 2008 / janv. 2009** **Responsable de Restauration**
Hôtel « Les Violettes », Jungoltz
Mise en place du secteur restauration durant la fin des travaux de rénovation,
Exploitation du restaurant, du bar & Room-service.
Gestion administrative du pôle restauration.
- janv. 2006 / janv. 2008** **Responsable de Restauration**
« Bioscope & Ecomusée
Année de reprise des secteurs marchands de l'écomusée par la C.D.A
Responsabilité de l'exploitation des différents pôles de restauration du parc.
Investissement dans la commercialisation de l'événementiel. (séminaire & mariage)
- janv. 2005 / janv. 2006** **Assistant Direction**
Le Tire Bouchon », Strasbourg
Responsable de l'exploitation du restaurant, Entreprise de 10 salariés.
Pour particularités ouvert 7j/7j, cuisine chaude jusqu'à Minuit.

janv. 2004 / janv. 2005	Cogérant Restaurant « Esprit d'Amour », Lyon <i>Ouverture d'un restaurant semi-gastronomique de moins de 5 salariés</i> <i>Emploi consacré à l'organisation du restaurant ainsi qu'à fidéliser la clientèle.</i>
janv. 2002 / janv. 2004	Directeur de restaurant Ass <i>Coordination de 2 brasseries de luxe sous la même enseigne en total autonomie.</i>
janv. 2001 / janv. 2002	Maître d'Hôtel Hôtel 4 étoiles « La Reine Astrid », Lyon <i>Responsabilité de la gestion pratique de la Restauration,</i>
janv. 2000 / janv. 2001	Maître d'Hôtel Hôtel 4 étoiles « Le Bristol », Suisse <i>Emploi consacré à me perfectionner dans la gestion du personnel durant un service,</i>
janv. 1998 /	chef de Rang Hôtel 4 étoiles luxe « Château d'Issembourg » (68)
janv. 1998 /	Hôtel 4 étoiles luxe « Château de Divonne » (01)
janv. 1997 / janv. 1998	Hôtelier Hôtel 4 étoiles luxe « Château de L'Ile » (67) <i>En alternance avec le lycée hôtelier lors de ma formation d'accueil/réception</i>
janv. 1996 /	Stage « Maeva » Les Issambres (83) <i>Stage dans un complexe hôtelier de vacances</i>
janv. 1995 /	commis de cuisine & commis de salle Hôtel 3 étoiles « Mercure » Sausheim (68)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1999 / juin 2000	Contrat d'alternance B.T.S - BAC+2 Hôtel 3 étoiles « Le Charlemagne »(69)
sept. 1998 / juin 2000	BTS Hôtellerie - BAC+2 Lycée François Babelais, Lyon
sept. 1997 / juin 1998	Mention Accueil-Réception Lycée Hôtelier, Illkirch-Graffenstaden
/ juin 1997	Bac Technologique Hôtelier - BAC Lycée Hôtelier, Illkirch-Graffenstaden

COMPETENCES

Rang