



***** **

Permis B

** ** *

Treffiéan (56250)

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

Sébastien Bryer, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2014 /

DIRECTEUR

FLUNCH DE VANNES

- * *Management d'un restaurant franchisé avec 30 collaborateurs*
- * *Elaboration de tableaux de bord*
- * *Planification des visites de maintenance et suivi technique*
- * *Commercialisation de prestations et ventes additionnelles*
- * *Mise en place d'animations commerciales*
- * *Conduite d'entretiens annuels d'évaluation*
- * *Recrutement et préparation saison*
- * *Suivi et développement du chiffre d'affaire*

janv. 1999 / janv. 2014

DIRECTEUR ADJOINT

CAFETERIA - GRILL LE VENELIS LECLERC | VANNES

- * *Management d'une unité de restauration type cafétéria et de deux points de ventes bar et emportés d'une capacité de 500 places*
- * *Autonomie dans le référencement et la négociation achats fournisseurs*
- * *Gestion des menus, commandes, stocks, marges*

janv. 1997 / janv. 1999

DIRECTEUR ADJOINT

CAFETERIA - GRILL ERIS LECLERC | PROVINS

- * *Commandes, carte, gestion des stocks, inventaire*
- * *Planification des visites de maintenance et suivi technique*
- * *Commercialisation de prestations et ventes additionnelles*
- * *Participation au conseil d'administration*
- * *Recrutement, préparation saison, entretiens annuels*
- * *Appel d'offre, et création de nouvelles prestations*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2017 / juin 2018

FORMATION MANAGER COACH NIVEAU 1,2 ET 3

/ juin 2014

FORMATION SSIAP 1 À JOUR

/ juin 2011

FORMATION HACCP

/ mai 2009

FORMATION SST ET INCENDIE À JOUR

sept. 1992 / juin 1994

BTS RESTAURATION - BAC+2

LYCÉE POLYVALENT ET HÔTELIER NICOLAS APPERT À ORVAULT (44)

sept. 1989 / juin 1992

BTH RESTAURANT

LYCÉE POLYVALENT ET HÔTELIER NICOLAS APPERT À ORVAULT (44)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

