



***** *

Permis B

** ** *

Treffi an (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   JOUR

/ juin 2011

FORMATION HACCP

/ mai 2009

FORMATION SST ET INCENDIE   JOUR

sept. 1992 / juin 1994

BTS RESTAURATION - BAC+2

LYCÉE POLYVALENT ET HÔTELIER NICOLAS APPERT   ORVAULT (44)

sept. 1989 / juin 1992

BTH RESTAURANT

LYCÉE POLYVALENT ET HÔTELIER NICOLAS APPERT   ORVAULT (44)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

