



* *****

Vouneuil-sous-Biard (86580)

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

Directeur d'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|--------------------------------|--|
| août 2022 / aujourd'hui | Chef de secteur
API Restauration
<i>Gestion des comptes d'exploitation sur 8 sites de restauration collective (entreprise, scolaire et ehpad) dans la vienne. Responsable RH d'environ 40 personnes (recrutement, disciplinaire...) Audit mensuel hygiène et sécurité sur les sites. Relais de communication entre les équipes et les clients .</i> |
| nov. 2018 / juin 2022 | Directeur d'exploitation
KFC Villenave d'Ornon
<i>Gestion des comptes d'exploitation (PDO), directeur des ressources humaine d'une équipe d'environ 30 personnes (recrutements, contrats, plannings, formations, disciplinaire...), gestion et optimisation des stocks.</i> |
| juil. 2017 / nov. 2019 | Adjoint de direction
KFC Villenave d'Ornon
<i>qualité des prestations dans le soucis de la satisfaction client (gestion du « service client »), participation à la bonne application des normes HACCP.</i> |
| juil. 2015 / juil. 2017 | Responsable de service
KFC Bordeaux Lac
<i>Gestion de service (supervision et accompagnement d'une équipe de 15 personnes au quotidien), garantie des standards de l'enseigne (qualité produits, rapidité du service...), planification des équipiers, application des procédures financière (gestion des caisses et réalisation des commandes fournisseurs).</i> |
| févr. 2013 / févr. 2015 | Adjoint de direction
Campanile Chasseneuil-du-Poitou
<i>Management et supervision des activités des équipes hôtelières, garant de la qualité des prestation et normes HACCP, gestion des réservations (OPERA), accueil, suivi et fidélisation de la clientèle.</i> |
| févr. 2011 / févr. 2013 | Maître d'hôtel
Campanile Poitiers Futuroscope
<i>Gestion masse salariale, responsable des stocks et commandes, garant des ratios boisson, briefing et pilotage des services, management d'une équipe de 8 à 12 personnes.</i> |
| oct. 2009 / févr. 2011 | Chef de rang
Campanile Poitiers Futuroscope
<i>Gestion d'un rang de 60 places avec prise de commandes et ventes additionnelles, encaissements, mise en place séminaire.</i> |
| nov. 2008 / juin 2009 | Serveur/Barman/Cuisinier |

Breizh restauration | Cesson Sévigné
Participation à la préparation des plats en cuisine et service au bar et en salle

août 2006 / juin 2007 **Apprenti serveur/Barman**
Brasserie Le Milano | Laval
Service au bar et en salle

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2007 **BEP Hôtellerie Restauration - BEP**

/ **Spécialité service en salle avec polyvalence cuisine**

COMPETENCES

PDO, management, gestion stocks, serveur

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français