



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

25/10/1989 (34 ans)
Nationalité Français
Célibataire
Permis B

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

Tosse (40230)

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

Directeur/Responsable de Restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 /

Directeur/Responsable de Restaurant

Bistro Regent Saint-Vincent-de-Tyrosse 40230

- *gestion d'un restaurant
- *assurer l'ouverture et la fermeture du site
- *service au bar
- *service en cuisine
- *manager une équipe (de 7 à 10 personnes)
- *respect et mise en place des normes HACCP
- *gestion du dossier RH (intégration , formation du personnel , déclaration à l'embauche ,
élaboration du planning du personnel en respectant les réglementations du travail, Suivi
individuel du personnel,élaboration et suivi des fiches de payes...)
- *gestion du dossier Facturation (analyser et dynamiser la gestion de la marchandise,
analyse de
compte de résultat et mise en place de plan d'action...)

nov. 2021 /

Stage Bachelor Ressource Humaine

Defis Services Dax, France

- *Recrutement
- *Elaboration des Contrats de travail
- *Déclaration
- *Mise en place des missions
- *Elaboration des plannings
- *Suivi salariés
- *Elaboration de tableau de bord

mai 2019 / oct. 2020

Directeur du restaurant

La chimère Lyon, France

- *recruter , intégrer et former les équipes
- *élaborer et superviser les plannings
- *animer et coordonner les équipes
- *assurer le bon déroulement d'un service
- *analyser et dynamiser les ventes
- *mise à jours des documents, des tableaux de bords et Logiciel du restaurant
- *élaborer et superviser les commandes
- *élaborer la carte avec la supervision du directeur du restaurant

déc. 2018 / mars 2019

Manager

Ninkasi Gerland Lyon

- *recruter, Intégrer et former les équipes
- *elaborer les plannings en respectant les politiques sociales et les réglementations du travail
- *animer et coordonner les équipes
- *assurer le bon déroulement du service
- *comptabilité et clôture de la caisse
- *responsable fermeture du service et du site

sept. 2018 / déc. 2018

Chef de rang

Miss Paradis Lyon

- * ouverture et fermeture d'un carré de 40 couverts minimum
- *mise en place de la salle (réapprovisionnement des consoles et des choses nécessaires au bon

déroulement du service)

**accueil et accompagnement du client*

août 2014 / sept. 2017

Adjoint de Direction

Paradis du Fruit Lyon Confluence

**gestion d'un restaurant*

**assurer l'ouverture et la fermeture du site*

**service au bar*

**service en cuisine*

**manager une équipe (de 25 a 46 personnes)*

**respect et mise en place des normes HACCP*

**gestion du dossier RH (intégration , formation du personnel , déclaration à l'embauche ,*

élaboration du planning du personnel en respectant les réglementations du travail, Suivi

individuel du personnel,élaboration et suivi des fiches de payes...)

**gestion du dossier Facturation (analyser et dynamiser la gestion de la marchandise, analyse de*

compte de résultat et mise en place de plan d'action...)

**bras droit du directeur*

mai 2012 / août 2014

Serveur assistant de direction

Paradis du Fruit Lyon Part Dieu

**travaille en salle (prise de commande, suivi des tables, gestion d'un carré de 20 à 50 couverts)*

**mise en place des techniques de vente additionnel*

**assurer l'ouverture et la fermeture d'un carré*

**évolution en tant que serveur responsabilisé (durée de 6 mois)*

**évolution en tant que assistant de direction*

mars 2011 / avr. 2012

Buffalo Grill Beynost

**ouverture et fermeture d'un carré*

**mise en place de la salle (réapprovisionnement des consoles et des choses nécessaires au bon*

déroulement du service)

**accueil et accompagnement du client*

**prise de commande et service*

**service au bar*

**service en cuisine*

févr. 2010 / févr. 2011

Serveur polyvalent

Courtepaille Beynost

En cuisine

**travaille en plonge*

**assurer de la mise en place et d'un service en cuisine*

**assurer la bonne préparation des entrée, des plats et des desserts*

** ouverture et fermeture d'un carré de 40 couverts minimum*

En salle

**mise en place de la salle (réapprovisionnement des consoles et des choses nécessaires au bon*

déroulement du service)

**accueil et accompagnement du client*

**prise de commande et service (de la prise de commande au départ du client) -mise en place des techniques de vente additionnel*

DIPLOMES ET FORMATIONS

nov. 2021 /

- BAC+6 et plus

Talis Business school Bayonne, France

juin 2008 /

Lycée de la cotière La Boisse (01)

juin 2005 /

Collège Anne-Frank Miribel (01)

/

Baccalaureat Science Technique et Gestion - BAC

/

Bachelor/Licence chargée des Ressources Humaines - BAC+3

COMPETENCES

Confluence, Excel, Power point, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Jeux video, Informatique, Musique, Mode