



** **

Bordeaux (33000)

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

DIRECTEUR DE RESTAURANT, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2022 / déc. 2023

DIRECTEUR DE RESTAURANT

LE QUARTIER B, BORDEAUX

Optimisation de l'offre du restaurant et création de menus innovants et adaptés aux tendances actuelles.

Gestion des approvisionnements, réduction des coûts d'exploitation, amélioration de la rentabilité.

Recrutement et formation d'une équipe favorisant un service de qualité et la fidélisation de la clientèle.

Booking des artistes et organisation d'événements.

sept. 2020 / nov. 2022

DIRECTEUR DE MAGASIN EN FORMATION

AUCHAN SUPERMARCHÉ, MERIGNAC

Gestion opérationnelle, supervision des employés, gestion des stocks et relations client.

Gestion des budgets, optimisation des profits, des coûts de fonctionnement, amélioration des marges et augmentation des ventes.

Gestion de projet, de la planification à la création d'un Drive.

Résolution de problèmes et prise de décision rapide pour répondre aux défis opérationnels.

Adaptabilité à des situations changeantes pour répondre aux besoins de l'entreprise et des clients.

sept. 2019 / sept. 2020

ADJOINT MANAGER PGC

AUCHAN HYPERMARCHÉ, BORDEAUX

Gestion des stocks et de l'approvisionnement du secteur PGC.

Planification et mise en place des mesures de sécurité pour les clients et le personnel conformément aux directives gouvernementales.

Merchandising, mises en avant et opérations commerciales.

Maintien du niveau élevé de satisfaction client malgré les contraintes sanitaires.

Adaptation rapide aux changements des réglementations et à la demande des clients.

juin 2018 / sept. 2019

MANAGER RAYON VIN

CARREFOUR CITY, LeBOUSCAT

Expérience de la vente et de la gestion de produits vinicoles.

Gestion des stocks et des approvisionnements pour répondre à la demande des clients.

Capacité à établir, développer et maintenir des relations avec les fournisseurs.

Compétences en marketing pour promouvoir les produits et augmenter les ventes.

juin 2015 / juin 2018

RESPONSABLE DE SALLE

IBAÏA CAFÉ ET LA DAME, BORDEAUX

Gestion de restaurant haut de gamme.

Diriger et motiver une équipe de personnel de restauration et de boîte de nuit

Relations avec les clients pour fournir un service de qualité supérieure

Résolution des problèmes opérationnels et prise de décisions efficaces pour améliorer les performances du restaurant.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2020 / juin 2022	Master 2 TRADE MARKETING DISTRIBUTION ET DEVELOPPEMENT COMMERCIAL - BAC+5 INSEEC Bordeaux
sept. 2018 / juin 2019	BACHELOR RESPONSABLE DE LA DISTRIBUTION - BAC+3 ICFA BordeauxLac
sept. 2013 / juin 2015	B.T.S COMMERCE INTERNATIONAL - BAC+2 Forma'Sup, Bordeaux

COMPETENCES

Gestion de projet
Planification stratégique
Gestion d'équipe
Résolution de problèmes
Organisation
Communication
Prise de décision
Négociation
Merchandising

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Académique
Français	

CENTRES D'INTERETS

Voyages, vin, sport