

## Directeur d'exploitation, Sénior

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

sept. 2009 / déc. 2019 Directeur d'exploitation

Tablapizza Toulon/ la valette

La gestion des comptes d'exploitation et le management du personnel cuisine et salle

(17 employés)

ainsi que le recrutement des nouveaux employés.

Faire appliquer les règles d'hygiène et du respect du concept, élaboration des

budgets, organisation

des réunions, du démarchage des nouveaux clients, mise en place des animations,

évaluation des

salariés et détection des potentiels.

févr. 2008 / sept. 2009 Groupe Flo

Gestion des commandes, des plannings, garant du produit et de

l'hygiéne.Transmission du savoir et

détection des potentiels, recrutement du personnel de cuisine, élaboration des budgets

et carte,

tenue des réunions de cuisine.

janv. 2007 / janv. 2008 chef de cuisine

« les pins penchés » à Toulon chez Mr Lelievre

mai 2006 / déc. 2006 chef de cuisine

port de Hyères « La brasserie de l'île »

janv. 1999 / déc. 2000 Chef de Cuisine

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

sept. 1996 / août 1999 CAP / BEP hôtellerie - BAC

golf hôtel

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

Français