



***** *****

Permis A/B + moto

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

Questembert (56230)

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

RESPONSABLE D'EXPLOITATION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2023 / janv. 2024 Responsable des Activités AMAZON**
FIDELI COURSE, St AVE
** Gestions de l'ouverture d'une nouvelle station AMAZON - Soubise 17780*
** Pilotage des différents corps de métiers : Elec, plomberie, BTP, alarme, agencement, ...*
** Recrutements conducteurs : planning (7/7) => 70 ETP*
** Gestion de la livraison de la flotte véhicules (60 véhicules)*
** Suivi budgétaire, facturation, investissement*
** Suivi qualité*
- oct. 2022 / août 2023 Responsable d'Agence**
CHALLANCIN, St Herblain
** Pilotage Agence => 8 resp de secteur ; 600 ETP (industrie, tertiaire, Agroalimentaire)*
** Présence terrain site top 20 CA mensuel entre 40 et 120 k€ (Leclerc Atlantis, Hôtel de région, tribunal de Nantes...)*
** Suivi de flotte véhicules, entretien et investissement matériel*
** Suivi budgétaire*
** Suivi qualité et bactério*
- août 2021 / oct. 2022 Responsable d'Exploitation**
NIL, Les Sables d'Olonne
** Pilotage exploitation => 5 resp de secteur ; 250 ETP (industrie, tertiaire)*
** Présence terrain site top 10 CA mensuel entre 10 et 50 k€ (Groupe BENETEAU = 5 sites de production...)*
** Suivi entretien et investissement matériel*
** Suivi budgétaire*
- oct. 2016 / juil. 2021 Responsable d'Exploitation**
GROUPE SAMSIC
- avr. 2007 / oct. 2016 Chargé de développement et Chef de Secteur**
Société Océane de Restauration
** Chargé de développement sur les dépts. 44.49.85.72.79.53*
Réponses aux AO, démarchage et développement interne
** Chef de Secteur : 85 restaurants en liaison froide, 18 restaurants en fabrication sur place, 5 restaurants en assistance technique.*
** Encadrement de 65 personnes en multi-sites.*
- avr. 2005 / avr. 2007 Chef gérant**
Société Océane de Restauration
- avr. 1997 / mars 2005 Gérant Propriétaire - Chef de cuisine**
Le Relais du Vignoble et restaurant La Crémaillère à St Laurent des Autels 49

DIPLOMES ET FORMATIONS

- juin 1992 / mars 1997 Restaurant La Forge à Champtoceaux**

sept. 1988 / juin 1992	Formation de serveur et barman Formation cuisinier
/ août 1988	BEP SERVEUR - BEP de CUISINE - BREVET DE MAITRISE - BEP
/	Chef de partie : 1 macaron Michelin; Formation au brevet de maîtrise de cuisine - BAC+4

COMPETENCES

pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français