



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

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 SAMCIC
- 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