



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

Bordeaux (33000)

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

Directeur de restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 / déc. 2023

Directeur de restaurant

Burger King, St Eulalie

- * J'ai supervisé une équipe de 60 employés pour s'assurer que tous les besoins des clients étaient satisfaits.
- * J'ai développé et mis en œuvre des plans d'améliorations des ventes et suivis leurs effets (mailings, partenariat professionnel)
- * J'ai augmenté la satisfaction client de +25 % sur deux années grâce à la mise en place d'action avec l'équipe d'encadrement
- * J'ai développé des systèmes de planification des employés qui ont optimisé la productivité et réduit les coûts de main-d'œuvre.
- * J'ai augmenté le chiffre d'affaires sur les 3 années de +15 % versus mes objectifs (4000Mk€ sur ma dernière année)
- * J'ai réalisé mes objectifs EBITDA annuel (400k€) avec des actions sur des points stratégiques (consommation électrique, eau, main d'œuvre, pertes et développements force de vente sur le quatrième produits)

avr. 2017 / juin 2020

Manager en restauration rapide

Burger King, Bordeaux

- * Organisation du service et élaboration des plannings, répartition optimale des équipiers sur les différents postes.
- * Propositions et mise en place de mesures correctives, amélioration des performances.
- * Contrôle des caisses en fin de service, rangement de l'argent au coffre.
- * Ouverture et fermeture du restaurant, vérification des équipements et réalisation des contrôles prévus.
- * Organisation et supervision des inventaires des stocks et des frigos.

mars 2012 / avr. 2017

Chef d'équipe

Ets Kremer, argenton sur creuse

- * Management d'une équipe de 10 salariés en participant à l'intégration et à la formation aux process internes.
- * Contrôle du respect des consignes de travail et des procédures de sécurité et d'hygiène.
- * Suivi de la production en respectant procédures, qualité et délais.
- * Proposition de pistes d'amélioration dans l'organisation du travail.
- * Veille au bon entretien des équipements et installations afin d'assurer leur pérennité et leur fonctionnement optimal.

août 2010 / janv. 2012

Adjoint chef de rayon

Berry Distribution, Le Blanc

- * Pilotage proactif du compte d'exploitation du rayon, identification des leviers de croissance du chiffre d'affaires.
- * Agencement de la surface de vente, prise en compte des facteurs d'ambiance et des règles d'hygiène et de sécurité.
- * Études des indicateurs clés et pilotage du compte d'exploitation.
- * Gestion des stocks, passation des commandes et contrôle des réceptions.
- * Encadrement d'une équipe : répartition des tâches, fixation d'objectifs.

oct. 2008 / juil. 2010

Responsable de magasin

Mcity , le blanc

- * Suivi et pilotage du chiffre d'affaires et des indicateurs de vente.
- * Accueil et prise en charge de la clientèle, gestion des réclamations.
- * Application de la stratégie merchandising de la marque au sein du magasin.
- * Organisation d'opérations commerciales pour accroître l'attractivité du magasin et stimuler les ventes.
- * Gestion de l'implantation du magasin, des linéaires et des produits en rayon.

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 2016 / juin 2017 **CQP CHEF D'EQUIPE** - BAC+2

/ juin 1998 **CAP PATISSIER** - CAP

COMPETENCES

systèmes de planification

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Pêche carnassier, Course a pied, Randonnée