



***** **

29/05/1977 (46 ans)
Nationalité FR
Divorcé
Permis OUI

** **

Doué-la-Fontaine (49700)

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

Directeur Centre de Profits Sénior, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 / aujourd'hui Directeur Conforama Saumur

Conforama
Direction Conforama
C.A 7M d'euros
Gestion de 24 collaborateurs

avr. 2020 / mars 2021 Directeur FLUNCH STRASBOURG

MULLIEZ / AGAPES / FLUNCH
45 COLLABORATEURS
500 COUVERTS / JOUR
Référént Hygiène, Président du CSE
Permis d'Exploitation, Formation Covid référent
Meilleure évolution Régionale en terme de C.A et de Panier Moyen
Excellentes relations avec tes acteurs du centre commercial Auchan

mars 2019 / mars 2020 Directeur Courtepaille OLIVET

Courtepaille Olivet Zénith Orléans
200 CVTS /JOUR ET 400 CVTS EN PERIODE DE CONCERT
21 Collaborateurs
Gestion complète du site (recrutement, analyse et reporting tdb...)
Formations directeur Hygiène et sécurité
Permis d'exploitation

janv. 2016 / mars 2019 Directeur HIPPOPOTAMUS

GROUPE BERTRAND
Formations Directeur Hygiène, droit du travail, management, recrutement
PERMIS de FORMER, référent Hippopotamus régionale
Mise en place d'ateliers culinaires niveau région
Evolution à mon départ du chef de cuisine, du second, de mon adjointe
Evolution du C.A de 4% ainsi que du RBE

janv. 2012 / janv. 2016 Directeur Cuisine Centrale

COMPASS Group
Directeur Multi sites Cuisine centrale + 11 satellites
SCOLAREST / MEDIREST / EUREST
60 Collaborateurs sur site + 16 sur satellites présents sur 4 régions
2 adjointes, 1 diététicienne, 4 secrétaires, 10 chauffeurs, 2 magasiniers, 2 chefs de production + employés polyvalents
Analyse mensuelle et reporting direct au CODEX avec mon chef de secteur
Présent à toutes les commissions propres à notre activité
Autonome et responsable du recrutement et de la formation
Gestion des IRP / réunions mensuelles

janv. 2010 / janv. 2012 Directeur CARREFOUR MARKET

VELIZY VILLACOUBLAY
Directeur autonome / jusqu'à 65 collaborateurs en période d'inventaire
Responsable planification, responsable projet Allées dégagées région
Formation hygiène, droit social, management, entretiens PRO
Evolution de 7% du C.A, ainsi que du résultat net
Polyactivité des salariés caisse / rayon
Gestion courante administrative et financière

janv. 2005 / janv. 2010 **Gérant Restaurant le Resto du ROY**
A 200M du Chateau de Versailles
Gérant SARL Restaurant 40 places assises + 80 en terrasse
8 collaborateurs au début, 13 à la revente du fonds de commerce + les murs
Restaurant situé à 200 m du Chateau de Versailles
Evolution de 18% du C.A et du résultat net

janv. 2001 / janv. 2005 **Directeur Le Boeuf à la Mode**
Brasserie Versaillaise
300 couverts par jour, cuisine traditionnelle française tout maison
Passage par tous les postes sur 1 an (plonge, entrées, desserts, chaud...)
22 Collaborateurs dont 1 chef de cuisine renommé
Ouverture 7J/7, évolution du ticket moyen de 7 % sur la période
Organisation et responsable avec le chef de tous les changements de carte
Plus jeune directeur de Versailles de 2002 à 2005

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2001 **BAC + 5; 3ème Année Double Diplôme** - BAC+6 et plus
ECOLE SUP : INSEEC PARIS; LONDRES « Thames Valley University » Paris 19
ème Institut Supérieur des Hautes Etudes Economiques et Commerciales

/ juin 1998 **BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR (BTS) Option Commerce**
International - BAC+2
Saint Cloud Florent SCHMITT

/ juin 1995 **BACCALAUREAT ECONOMIE ET SOCIALE (ES)** - BAC
Saint Cloud Florent SCHMITT

COMPETENCES

Permis d'exploiter à jour, permis de former, droit du travail, management équipes sup à 60 collaborateurs avec animation de réunion d'encadrement et d'équipe, SST, HOBOS, référent hygiène formation 14h00, analyse tdb etc..
Référent Covid, Président CSE, animation Réunion IRP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Ceinture Noire de Judo, KRAV MAGA, Plongée Sous-marine
Course à pied, Cinéphile