



Permis B

* *****

Nice (06000)

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

Cadre Expert - Exploitations commerciales Restauration et Commerce de Bouche, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 / déc. 2023

RESPONSABLE REGIONAL

SAINES SAVEURS - Région Alpes Maritimes

Supervision opérationnelle des Points de ventes Pâtisseries - boulangeries - chocolateries -

Pilotage du savoir faire et accompagnement de la bonne tenue des points de ventes

Accompagnement des équipes et du développement commercial régional

janv. 2018 / déc. 2019

DIRECTEUR DE ZONE

GRAND FRAIS GESTION " Région Sud France

Pilotage et représentation de la marque 47 Magasins - 200 ETP - CA : 500 Millions

Garant du fonctionnement optimal des établissements

Responsable de la Sécurité structurelle des bâtiments ainsi que des biens et des personnes

Interlocuteur privilégié - Relations partenaires et suivi concept Grand Frais - Mandat administrateur

janv. 2017 /

ANIMATEUR RESEAU FRANCHISE

Région Est France

Accompagnement des Franchisés - 23 Restaurants - CA : 46 Millions

Animateur du parc de restaurants et garant de la bonne mise en application du concept

Interlocuteur privilégié des partenaires externes

janv. 2010 / déc. 2016

GERANT ITINERANT EXPLOITATION

LAGARDERE TRF " Assistance Réseau et Aéroport NICE

Pilotage et animation des activités restaurations - 12 Points de ventes - 100 ETP - CA : 9 Millions

Représentation du groupe Lagardère auprès des concédants - Gestion des concepts propres et franchisés

Prestataire des activités restauration sur annexes et événementiels

Animations et accompagnement de la ressource Humaine sur le parc des points de restauration

Formateur opérationnel référent du groupe Lagardère

Intervenant privilégié sur les reprises ou transformation enseignes (AO)

Acteur et formateur produit - Fabrications et Ventes

janv. 1997 / déc. 2009

DIRECTEUR DE RESTAURANT

LA CRIEE" et " EL RANCHO" Paris et Ile de France

Direction opérationnelle successive d' établissements - 30 ETP en moyenne - CA : 3 Millions environ

Optimisation de l'exploitation au quotidien - organisations des services

Gestion globale lié au fonctionnement d'un restaurant (Indicateurs économiques ,et gestion RH)

/

RESPONSABLE DE SECTEUR

API RESTAURATION - Région Alpes Maritimes

Encadrement des chefs gérants dans la gestion de leur site et assurer le suivi contrat et relations client

Supervision du personnel du secteur , Planifier les productions culinaires

Facturations clients et fournisseurs , garant de la mise en application la charte API

/

Animateur confirmé des activités

commerciales et de services

*Garant de l'image de l'enseigne
auprès des partenaires et clients*

*Responsable de la bonne mise en
application de la politique
commerciale*

*Accompagnement et suivi de la
commercialisation des prestations*

*Force de proposition sur la
communication
Application et suivi du business
développement*

COMPETENCES

API

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français