



***** *****

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

Noisy-le-Sec (93130)

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

Directeur d'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2019 / juil. 2022

Directeur d'exploitation

La Criée à Paris

*Gestion RH et comptable. Mise en place des plannings, prise de commandes, suivi des groupes et fidélisation de la clientèle.
30 collaborateurs*

avr. 2019 / sept. 2019

Directeur de restaurant

Fantin Latour à Grenoble Monsieur Stéphane Froidevaux

*Brasserie au déjeuner (120 couverts)
Restaurant gastronomique au dîner*

nov. 2011 / mars 2019

Propriétaire exploitant Restaurant

Quimper

*Cuisine de marché, circuits courts et producteurs locaux
40 couverts*

janv. 2008 / sept. 2011

Directeur de restaurant

Fantin Latour à Grenoble Monsieur Stéphane Froidevaux

janv. 2003 / janv. 2008

Directeur de restaurant

Léon de Lyon

2 étoiles Michelin ; Relais et Châteaux ; grandes tables du monde

janv. 1996 / déc. 2001

Maître d'hôtel

Jean Paul Jeunet à Arbois

2 étoiles Michelin

janv. 1991 / déc. 1995

Chef de rang

Les Maisons de Bricourt à Cancale Monsieur Olivier Roellinger

janv. 1989 / déc. 1990

Commis de restaurant

Hôtel Ritz Paris

/

Maître d'hôtel

La Barbacanne à Carcassonne Monsieur Michel Del Burgo

2 étoiles Michelin

/

Maître d'hôtel

Pavillon de la grande Cascade à Paris

1 étoile Michelin

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

Formation Cigares et spiritueux

Maison Davidoff Genève

/

BTS restauration 1er degré de comptabilité - BAC+2

/

CAP cuisine classique; BEP de restaurant - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français