



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

06/10/1969 (54 ans)

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

13ème Arrondissement (75013)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## C.V, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2019 / févr. 2022**     **gérant**  
La cave des gourmets nation - Paris  
*gestion / achat / vente de vins et produits fins*
- janv. 2018 / avr. 2018**     **Responsable d'exploitation**  
Clichy (92)  
*- remise en place de la brasserie Garçon de café , supervision de l'ensemble des établissements*
- juil. 2017 / oct. 2017**     **Responsable de la restauration**  
Maison Albar Hôtel 5\*-75001 Paris  
*en collaboration avec le groupe MICHEL ROSTANG à Paris 75017  
Redressement et réorganisation du pôle restauration (restaurant, bar, petit déjeuner, room-service)*
- avr. 2016 / févr. 2017**     **Responsable du soir**  
Brasserie-Restaurant Café Kléber - 75016 Paris
- déc. 2014 / avr. 2015**     **Responsable de la restauration**  
MGALLERY Hôtel Balthazar 5\*- Rennes 35  
*mission (5 mois ) en collaboration avec le groupe MICHEL ROSTANG à Paris 75017.  
Redressement et réorganisation du pôle restauration (restaurant, bar, petit déjeuner, room-service)*
- août 2013 / juil. 2014**     **Responsable d'exploitation**  
restaurant Bistrot du boucher, Tours 37  
*Suivi de travaux et organisation pour ouverture*
- janv. 2011 / déc. 2013**     **Directeur adjoint**  
MICHEL ROSTANG, 75017 Paris
- janv. 2009 / janv. 2011**     **Responsable de restaurant**  
Restaurant chez Ginette, 75018 Paris
- janv. 2000 / janv. 2009**     **Co-gérant**  
Tours 37  
*Achat/vente aux professionnels, export vers les Etats-Unis, Belgique, Consulting en restauration*
- janv. 1995 / janv. 2000**     **Responsable cave**  
Société Métro  
*sélection des vins et champagnes, achats - vente - management - marges,..*
- janv. 1994 / janv. 1995**     **Chef de rang**  
Restaurant Jean Bardet (deux étoiles Michelin)
- janv. 1993 / janv. 1994**     **Sommelier**  
Restaurant le Doyen (deux étoiles Michelin), 75008 Paris

- janv. 1991 / janv. 1993** **Sommelier**  
Hôtel Palace Royal Monceau-restaurant 'le jardin', 75008 Paris
- janv. 1990 / janv. 1991** **Commis Sommelier**  
Restaurant Michel Rostang (deux étoiles Michelin), 75017 Paris
- janv. 1988 / janv. 1990** **Sommelier/Chef de rang-Restaurant**  
Roc en Val (une étoile michelin), Montlouis 37

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2008** **Perfectionnement Excel**
- / juin 2000** **Formation spécifique en comptabilité et gestion Créateur d'entreprise**  
A.F.T.I.B.
- / juin 2000** **Formation de créateur d'entreprise**  
Chambre des métiers d'Indre et Loire
- / juin 1988** **Commis sommelier au Domaine de Beauvois; une étoile Michelin**  
Mention complémentaire Sommelier; Luynes 37
- / juin 1987** **CAP Restauration - CAP**  
Restaurant Gadin, Monts 37

## COMPETENCES

---

Excel

## CENTRES D'INTERETS

---

tennis, pêche, musiques actuelles, voyages, général, et du Maroc