



\*\*\*\*\*  
13/09/1971 (52 ans)  
Permis B

\* \* \* \* \*  
Fabrègues (34690)  
\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*

## DIRECTEUR DE POINT DE VENTE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2020 / juil. 2021      responsable de magasin**  
Action AGDE  
GESTION DU MAGASIN DE AGDE  
ACHAT COMMANDE INVENTAIRE  
GESTION DU PERSONNEL  
MISE EN RAYON  
REALISATION DES TETES DE GONDOLE  
SUIVI DU PLAN D IMPLANTATION DE LA MARCHANDISE
- janv. 2017 / janv. 2019      DIRECTEUR DE SITE**  
SOCIETE AREAS  
\* *Superviser l'activité de 4 points de(2 restaurants PAUL,une brasserie et un Quick ) .*  
  
*Activité transverse société FORMATEUR interne 30 jours / an*  
\* *En tant que formateur interne déplacements réguliers pour formation sur d'autres restaurants des équipes en (hygiène haccp , relation avec le client et transmission du savoir)*
- janv. 2005 / janv. 2017      DIRECTEUR DE SITE**  
GARE DE NIMES  
\* *Réalisation de l'ouverture du restaurant PAUL*  
\* *CA de 1.7 millions d €.*  
\* *Gestion de la marge brute et du résultat net en progression depuis plusieurs années*  
\* *Gestion des ressources humaines du site de 10 à 20 collaborateurs suivant la saison*  
\* *Supervision des 4assistants et managers ,planification formation du personnel*  
\* *Restitution mensuelle des résultats économiques auprès du directeur régional*  
\* *Suivi des indicateurs de gestion et mise en place des plans actions nécessaires, des normes de sécurité de nettoyage et de maintenance et audit franchise*
- janv. 2002 / janv. 2005      SOUS DIRECTEUR DE SITE**  
Gare de Montpellier  
\* *5 points de vente 2 Millions de CA 70 collaborateurs*  
\* *Gestion en directe de 2 restaurants sous franchises.(ouverture d'un pomme de pain et d'un Paul)*  
\* *Suivi et mise en oeuvre des stratégies marketing des enseignes respectives*  
\* *Suivi des audits franchiseurs*  
\* *Gestion sociale des effectifs*  
\* *Elaboration des budgets prévisionnels des restaurants*  
\* *Analyse mensuelle du compte d'exploitation*
- avr. 1992 / oct. 2002      ASSISTANT DE DIRECTION**  
ACCOR ( (Montpellier Fabrègues l'Isle d'beau et le site de Lançon de Provence)  
\* *CA 4.5 Millions d'euro EFFECTIF 120 personnes*  
\* *Responsable des achats du site, gestion des stocks relation avec les fournisseurs*  
\* *Inventaires mensuels. Calcul des ratios et analyse des écarts mise en place de plan d'action*  
\* *Gestion prévisionnelle des effectifs recrutements du personnel élaboration des plannings,*  
*formation des saisonniers, suivi des heures de la productivité*  
\* *Respect des différentes législations en vigueur (droit du travail, norme d'hygiène)*

oct. 1990 / mars 1991 **serveur**  
brasserie Cosne sur Loire

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

mars 2019 / mai 2019 **Formation lagardere « gerance relay «**

/ **BREVET DE TECHNICIEN HOTELIER RESTAURATION OPTENU EN 1990**

## **COMPETENCES**

---

serveur, Word Excel, Fondamentaux, SAP

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais** Bilingue

**Allemand** Bilingue

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Généalogie, Running (semi-marathon et marathon) Numismate