



\*\*\*\* \*

28/06/1961 (62 ans)  
Nationalité Française  
marié  
Permis oui

\*\* \*\* \*

Aulnay-sous-Bois (93600)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*.\*

## Manager restaurant, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2013 / août 2022**    **directeur de restaurant**  
comité d'entreprise Aéroport de Paris  
*gestion du restaurant d'entreprise 900 couverts jour , cafétéria*  
*gestion de la cafétéria du siège ADP*
- avr. 2013 / avr. 2013**    **Directeur restaurant**  
Pomme de Pain Paris
- mars 2013 / avr. 2013**    **Manager restaurant**  
PARC ASTERIX  
*Contrat saisonnier*  
*Encadrement du personnel*  
*\* Garantir la qualité de service et satisfaction des visiteurs*  
*\* Formation et animation du personnel saisonnier et extra*  
*\* Etre le garant des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)*  
*\* Gérer les plannings et adapter les effectifs en fonction de l'activité (productivité)*  
*\* Gestion des commandes , suivi des stocks, inventaires*  
*\* Suivi et respect du budget*
- févr. 2012 / janv. 2013**    **Gérant**  
COMPASS GROUP Argenteuil  
*Gestion d' un self (500 couverts),*  
*d'une cafétéria (150 couverts),*  
*d'une cuisine centrale (150 repas livrés)*  
*d'une salle de direction (cocktails)*  
*management d'une équipe de 20 personnes*
- déc. 2009 / janv. 2012**    **responsable multi sites**  
COMPASS GROUP  
*Responsable multi sites CA 3,9 M€*  
*Management des responsables d'unités*  
*Etre le relais d'informations entre le siège et les unités*  
*Assister les responsables de sites*  
*Veiller au bon déroulement des activités commerciales*  
*Dynamiser les sites pour développer le chiffre d'affaire*  
*Elaboration des budgets*  
*Suivi et analyse des comptes d'exploitations*
- mai 2005 / nov. 2009**    **Responsable d'unité**  
COMPASS GROUP/ Hopital Henri Mondor Créteil  
*Gestion cafétéria/restaurant*  
*Recrutement et management d une équipe de 25 personnes*  
*Formation d assistants et responsables sur site*  
*Organisation et contrôle des procès de production,*  
*Réalisation des objectifs budgétaires,*  
*Respect des règles d'hygiène et de sécurité,*  
*Application des standards groupe en terme de merchandising et marketing*
- nov. 2001 / avr. 2005**    **Responsable d'unité**  
Compass Group Hopital Saint Louis Paris 10

*gestion cafétéria  
management équipe de 15 personnes  
recrutement  
respect des normes haccp*

- déc. 1998 / oct. 2001**    **Responsable d'unité**  
BOULANGERIE PAUL  
*: Management de l'ensemble du personnel vente et fabrication,*
- déc. 1997 / nov. 1998**    **Directeur restaurant**  
BUFFALO GRILL  
*: .management d'une équipe de 25 personnes, gestion du restaurant*
- janv. 1990 / sept. 1991**    **Maitre d'hotel/Adjoint Directeur restaurant**  
COURTE PAILLE
- oct. 1986 / déc. 1989**    **Garçon de café**  
Bar/Brasserie Interbar Paris 3
- août 1986 / sept. 1986**    **Garçon de café**  
Bar/Brasserie LE Firmament Paris 2
- oct. 1985 / juil. 1986**    **Garçon de café**  
Bar/brasserie Le Nélaton Paris
- avr. 1985 / oct. 1985**    **Garçon de café**  
Bar/ Brasserie Le Taitebout Paris 9
- oct. 1984 / mars 1985**    **Garçon de café**  
Bar/Brasserie Le Basile Paris
- janv. 1983 / oct. 1984**    **Garçon de café**  
Bar/Brasserie Les sports Paris17
- juin 1982 / sept. 1982**    **Chef de rang**  
Hotel du Montenvers Chamonix
- févr. 1982 / mai 1982**    **chef de rang**  
Restaurant Le Parisien Tours
- janv. 1979 / janv. 1981**    **chef de rang**  
restaurant Le Parisien Tours
- déc. 1978 / janv. 1979**    **Serveur**  
Hotel des Pistes Méribel
- juin 1978 / sept. 1978**    **serveur**  
Chez TO THI Ile d'oléron
- juil. 1977 / août 1977**    **stagiaire serveur**  
hotel du Golf Deauville  
*commis trancheur  
approvisionnement des buffets*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

- sept. 1976 / mai 1978**    **BEP/CAP**  
école Hotelière Tours

