



**** *

17/06/1972 (51 ans)
Nationalité Française
Marié - 2 Enfants
Permis B

* ** *

Allinges (74200)

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

Agent de comptabilité - Gestionnaire Finances, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2022 / juil. 2023** **Agent de comptabilité - Gestionnaire Finances**
Mairie de Publier
(CDD) Intégration, liquidation et traitement des factures jusqu'au mandatement. Vérification et validation des bons de commandes pour tous les services. Emission des titres de recettes et divers travaux de recherches et vérifications.
- nov. 2020 / août 2022** **Agent de comptabilité et d'intendance**
l'Education Nationale
(2 ans) Prise en charge des mandatements SRH du lycée. Vérification des mandatements, imputations, RIB, fournisseurs, montants, pour 8 établissements (collèges et lycées). Archivage informatique et papier. Utilisation quotidienne des logiciels GFC et Chorus pour liquidations, paiements...
- oct. 2019 / déc. 2019** ID Formation
- août 2019 /** **Stage d'immersion professionnelle en Comptabilité**
« Fiduciaire des Allobroges » à Thonon-les-Bains
- janv. 2015 /** S.I.R
conflits, agressivité, Relations clientèle et prestataires extérieurs. Hold-up. Formation des collaborateurs F&B.
- janv. 2014 / avr. 2018** **Maître d'Hôtel Banquets**
l'Hôtel 5* « Mandarin Oriental Geneva »
(4 ans et 4 mois)
Formations Activité quotidienne : 2017 Management Planification du travail, et des événements. Premiers Secours Facturation, encaissements, et tâches administratives. Sécurité Informatique Accueil et service en Salle / Coordination Salle-Cuisine. HACCP Gestion des équipes (5 à 70 personnes).
- janv. 2014 /** **Formateur O.J.T.**
l'Hôtel 5* « Mandarin Oriental Geneva »
- sept. 2010 / déc. 2013** **Extra de service Banquets/Traiteur**
l'Hôtel 5* « Mandarin Oriental Geneva »
(3ans et 4 mois) Service, accueil, décoration, rangement, tenue des offices et réserves.
- janv. 2009 / août 2010** « Hôtel du Vercors » Hôtel Bar Restaurant
- déc. 2007 / déc. 2008** **Directeur de Restaurant-Traiteur**
LES COMPTOIRS » à Chambéry
(1 an) Management de 3 personnes en Salle, 9 en Cuisine, une lingère et un technicien.
- juin 2006 / nov. 2007** **Maître d'Hôtel**
l'Hôtel Restaurant Gastronomique « LE CHATEAU DE CANDIE »

- oct. 2003 / mai 2006** **Extra Maître D'Hôtel, Chef de rang**
Paris et Région Parisienne
(2 ans et 7 mois) Formation Restauration rapide/Hygiène Alimentaire (3 mois) « Au Pain Perdu ».
- déc. 1999 / sept. 2003** **Responsable de Restaurant**
Salon de Thé « BERNARDAUD »
(3ans et 9 mois) Management de 15 personnes (Salle-Cuisine).
Activité quotidienne : Planification, gestion du personnel, des caisses, des stocks.
Tâches administratives, relations clientèle et fournisseurs.
Accueil et service en Salle/Relations Salle-Cuisine.
- juil. 1999 / nov. 1999** **Maî**
tre d'Hôtel à l'Hôtel Restaurant « U'DRAGULINU » à Favone en Corse
(Saison) Management de 4 Chefs de Rang et d'un Barman. Gestion des stocks boissons.
- mai 1997 / juin 1999** **Chef de Rang**
Restaurant « LE PETIT VICTOR HUGO » à Paris 16e
(2 ans et 2 mois) Service au plateau des plats et boissons.
- déc. 1996 / avr. 1997** **Chef de Rang - Caviste**
l'Hôtel Restaurant « LA CARAVELLE » à Courchevel 1850
(Saison) Gestion de la cave.
- avr. 1996 / oct. 1996** **Chef de Rang**
Restaurant Gastronomique à Paris 16e (Bois de Boulogne)
(Saison) « Service à la Russe »
- sept. 1994 / juin 1995** **Matelot**
Maître d'Hôtel des Officiers Elèves
(Service Militaire) Service Militaire dans la Marine Nationale.
Mission diplomatique dans 12 pays.
Médaille de la Défense Nationale.
- avr. 1991 / mars 1993** **Commis de Salle**
Restaurant Gastronomique « LA CHAMPAGNE »
(2 ans) Service, mise en place de la salle, entretien des locaux, argenterie.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2019 **Formation Gestionnaire de paie Sports Mécaniques**
- / juin 2010 **Permis Bateau Fluvial et Côtier Billard**
- / juin 2007 **Formation Hygiène alimentaire**
Golf
- / juin 2001 **Technique HACCP**
Surf
- / juin 1990 **B.E.P. Hôtellerie Option B (service) Création d'outils informatiques** - BEP
- / **C.A.P. Employé de Restaurant Œnologie** - CAP
Trophée Michel Servet

COMPETENCES

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Espagnol	Professionnel
Français	Bilingue