



***** *****

31/07/1984 (39 ans)

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

Niort (79000)

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

RESPONSABLE DES VENTES, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 /

RESPONSABLE DES VENTES

Solocal - Villeurbanne

* *Gestion, encadrement et management d'une équipe commerciale (entretiens professionnels, entretiens annuels*

d'évaluation, définition des objectifs commerciaux et en être garant).

* *Supervision et coordination de toutes les activités des acteurs du service commercial. Analyses sur les résultats des*

ventes. Optimisation des chiffres, prise des mesures.

* *Création d'un plan d'accompagnement personnalisé, uniformisé pour toute l'agence. Suivi hebdomadaire ou*

bimensuel, état des lieux sur l'ensemble des KPI individuels.

mars 2020 / déc. 2020

DIRECTEUR DE MARCHÉ

Mac Donald - Grenoble

* *Responsable d'un réseau franchisé de 3 restaurants, 150 employés pour 7 millions de CA HT.*

* *Création d'une politique RH forte, garant du respect des normes et procédures internes.*

* *Gestion financière. Coordination du réseau. Accompagnement des managers.*

Gestion de projets logistique.

janv. 2018 / mars 2020

DIRECTEUR D'EXPLOITATION

La casa - France entière

* *Responsable d'un réseau de 17 restaurants, 200 ETP, 15 millions de CA HT.*

Coordination du réseau sur les résultats

qualitatifs, quantitatifs et la vie au quotidien des restaurants.

* *Lien entre les restaurants et le siège, accompagnement et coaching des directeurs, rôle d'audit, création de reporting,*

analyse et optimisation intégrale des comptes d'exploitation, suivi des nouvelles ouvertures.

mai 2016 / janv. 2018

DIRECTEUR DE RESTAURANT

La casa - Annecy

* *Direction sur l'ouverture d'un nouveau restaurant, recrutement de 15 salariés.*

* *Création des budgets annuels et prévisionnels. Gestion intégrale du restaurant dans ses composantes qualitatives, quantitatives et sécuritaires.*

oct. 2012 / mai 2016

DIRECTEUR ADJOINT / DIRECTEUR

Buffalo Grill - Reims

* *Direction d'un restaurant de 20 ETP 150k€ mensuel. Augmentation de la note client mystère de 14 points. Baisse du*

labor cost de 3 points, optimisation du food cost, augmentation du RBE de 4 points.

* *Création d'une formation de management et d'un plan d'action intégral sur le redressement du restaurant (gestion,*

formation, haccp, chiffre affaire, satisfaction client). Plan de motivation d'équipe à travers différents challenges

ludiques, développement des compétences sur un management déléгатif. Gestion en remplacement sur différents

restaurants de la région Champagne.

juin 2011 / oct. 2012

DIRECTEUR ADJOINT

Courtepaille - Epernay

* Ouverture et clôtures du restaurant, gestion terrain sur les services, responsable food cost et dossier HACCP. 15 ETP, 120k€ mensuel.

janv. 2010 / juin 2011

DIRECTEUR ADJOINT

Event's café - Lille

* Responsable du pôle restauration et événementiel. Responsable du service, restructuration complète de la carte, établissement des budgets. Gestion contrats , DUE.

sept. 2008 / janv. 2010

MANAGER

Pizza pai - Lille

* Responsable opérationnel des services. Ouvertures et clôtures. 50 ETP et 3 millions de CA HT. Fort intérêt pour l'étude de compte d'exploitation.

avr. 2006 / sept. 2008

ENCADRANT CUISINIER

SERVEURS CAT - Bolvert et Château de la Motte - Liessies / Trélon

* Deux premières années d'expériences professionnelles dans lesquelles j'y ai fait mes armes en restauration sur des postes en gastronomie et centre d'aide au travail pour personnes handicapées.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2005

BTS Restauration option B compétences - BAC+2

/ juin 2004

Certification manager école Burger King; personnalisés pour le développement de

/ juin 2003

Bac Technologique Restauration * Développement en performance et en compétences de salariés - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Elémentaire

Espagnol

Elémentaire

Français

CENTRES D'INTERETS

Batterie, guitare, piano, Dessin, Sciences physiques, Astronomie