



26/11/1958 (65 ans)
Permis B

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

Lagardelle-sur-Lèze (31870)

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

SOMMELIER - CAVISTE - FORMATEUR Sommellerie, cocktails, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 /	Chauffeur Alcis groupe - 31
janv. 2016 /	Animateur commercial Carrefour Market et Simply - 31
janv. 2014 / janv. 2016	Responsable de restaurant Le Monte Christo - St Pierre-La Réunion
janv. 2014 /	Formateur en sommellerie Sarl BLUE - La Réunion
janv. 1994 / déc. 2013	Gérant de restaurant St Pierre - La Réunion <i>Le Bruit qui court (73 références de vin en cave et sur carte)</i> <i>L'Auberge Espagnole (une cinquantaine de vins à la carte)</i> <i>Le Bug - Le Sombrero -Le Rick's Café Rock.</i>
janv. 1992 / janv. 1994	Responsable de restaurant - bar Le Di Guardo Café - Tropic Club - St Gilles les Bains, Le Ti Bird - St Denis - La Réunion
janv. 1982 / janv. 1992	Barman - Chef de bar Grand Hôtel des Mascareignes - St Gilles les Bains - La Réunion. Le Pied - L'Isle Jourdain - 32
/	Sommelier - Caviste - Formateur * Présenter la carte des vins au client, le conseiller et prendre la commande. * Préparer le vin sélectionné, la verrerie adaptée, servir les clients. * Mettre en place la cave en fonction des origines, conservation et conditionnement des vins. * Sélectionner, négocier et acheter des vins auprès des fournisseurs. * Suivre l'état des stocks, passer les commandes et contrôler les marchandises. * Elaborer la carte des vins et des boissons et établir les prix. * Former des employés aux techniques du métier. <i>En binôme avec le chef de cuisine</i> * Elaborer les menus, la carte. Mettre en place banquets, buffets et réceptions. * Appliquer les règles HACCP. Superviser le nettoyage, l'entretien des locaux et du matériel. <i>Service et gestion de la salle</i> * Accueillir, installer et veiller à la satisfaction du client. * Gestion de la caisse. Organiser les plannings. Recruter, former, manager le personnel. <i>Synchroniser l'activité d'une équipe.</i> <i>Gestion administrative et commerciale</i>

- * Suivre l'activité de l'établissement et en assurer la promotion.
- * Tenue et remise de la comptabilité. Traitement des factures.
- * Négociations avec les fournisseurs.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012	HACCP (méthode et gestion sécurité des aliments) - Permis d'exploiter
/ juin 1977	BAC G2 - BAC

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Espagnol

CENTRES D'INTERETS

cuisine, vin, musique