



Permis Permis A1, B et C

**
Reims (51051 CEDEX)

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

Directeur Général du restaurant "le SHED", Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2019 /

Directeur Général du restaurant "le SHED"

Missions: Assurer le développement de l'établissement
** Recrutement * et formation des nouveaux membres de l'équipe*
** Analyse de l'activité et mise en place de leviers de développement (partenariat, livraison, événementiel, etc)*
** Participation à la veille concurrentielle*
** Fidélisation et recrutement de nouveaux clients*
** Analyse de la clientèle et adaptation de l'offre, communication via les réseaux sociaux*
** Elaboration de la carte en fonction des saisons (menu hebdomadaire), gestion des stocks*
** Mise en place de process (planning de nettoyage, T° des réserves, contrôle des huiles, tracabilités)*

févr. 2018 /

Gérant/Propriétaire du restaurant ambulant "AU LOCAL"

Missions: Assurer le développement de l'établissement
** Recrutement * Formation des nouveaux membres de l'équipe*
** Analyse de l'activité et mise en place de leviers opérationnels (augmentation du ticket moyen, augmentation de la fréquence de visite, développement de l'activité événementielle)*
** Mise en place d'une veille concurrentielle*
** Fidélisation et recrutement de nouveaux clients*
** Analyse de la clientèle et adaptation de l'offre, communication via les réseaux sociaux*
** Mise en place de partenariats, développer une tournée hebdomadaire cohérente*

mars 2014 / mars 2017

Assistant de direction- Responsable commerce, RH et QSE

FLUNCH Tinquaux

Missions: Assurer la pérennité de l'établissement en secondant le directeur dans ses prises de décisions.
** Recrutement * Formation des nouveaux membres de l'équipe*
** Management opérationnel d'une équipe de 40 personnes*
** Analyse de l'activité et mise en place de leviers opérationnels*
** Participation à la veille concurrentielle*
** Fidélisation et recrutement de nouveaux clients*
** Analyse de la clientèle et adaptation de l'offre, communication via les réseaux sociaux*
** Mise en place de partenariats, développer un réseau*
** Mise en place de l'élection de l'employé du mois*
** Gestion du secteur commerce: gérer les commandes, les stocks, mise en place des menus et à la charge du respect des différents ratios de gestion.*

oct. 2011 / août 2012

Réceptionniste/bartender

Hôtel IBIS Cardiff, UK

sept. 2010 / sept. 2011

Assistant de direction

FLUNCH Châlons en Champagne

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2014

Master International Hospitality Management - BAC+4

sept. 2010 / juin 2011

Licence Professionnelle Management d'une unité de restauration à thème
- BAC+3
IUT Tours Nord

/ juin 2010

BTS Hôtellerie et Restauration, option B - BAC+2
Art culinaire de la table; Lycée Saint Joseph, Château Thierry

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Allemand

Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Lisbonne-Porto à vélo, Fitness, Judo