



***** *****

18/09/1982 (41 ans)

** *****

Thuir (66300)

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

manager, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2006 / oct. 2012

manager

société France QUICK

et

en charge de plusieurs secteurs :

/

COMMERCIAL

MARGE

: Gestion des stocks et de la qualité de la production, analyse des comptes d'exploitation.

FORMATION : Suivi des 60 collaborateurs, avec mise en place de suivis personnalisés d'évolution en collaboration avec les services RH.

PERSONNEL : Elaboration des linéaires pour l'ensemble des collaborateurs, législation du travail, convention collective.

: Mise en place d'enquêtes clientèle, analyse concurrentielle, visites mystères.

AUDIT GESTION : respect des procédures de gestion.

** Evolution au poste de Sous Directrice statut cadre de restaurant:*

Mise en place des horaires encadrements

Suivi mensuel et annuel des objectifs de l'encadrement.

Elaboration et animation des réunions encadrements (objectifs, résultats, axes de travail).

Elaboration et suivi du projet opérationnel du restaurant.

Parrainage et formation de managers stagiaires.

Suivi des comptes d'exploitation,

Mise en place des budgets prévisionnels

Rédaction des reportings hebdomadaires et mensuels (Bilan qualitatif, Bilan

Quantitatif,

marketing....) pour la direction nationale.

Mise en place des projets Ressources Humaines au sein de l'enseigne avec détection des

potentiels.

Site du Restaurant MARSEILLE Vieux Port:

Avec un climat social détérioré ma mission a été de remettre en place les bases d'une

équipe de

travail compétente, tout en assurant une compétitivité optimale en étant à la

conquête du

client.

Un site avec une clientèle très exigeante demandant un investissement total et qui

reste pour

moi une grande réussite.

Site du Restaurant OLLIOULES

Arrivée sur ce restaurant de typologie "Drive" suite à un remplacement de Direction,

mes
capacités d'adaptation m'ont permises de diriger rapidement l'équipe d'encadrement
déjà en
place, de faire progresser les chiffres et de maintenir les objectifs du restaurant.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2003 / juin 2004 Niveau 2ème année DEUG Espagnol - BAC+2

sept. 2001 / juin 2003 1ere Année DEUG d'Espagnol - BAC+2

sept. 2000 / juin 2001 Baccalauréat Littéraire - BAC

CENTRES D'INTERETS

Equitation, spectacle équestre, Voyages