



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis D

\*\* \*\* \* \* \* \*\*\*\*\*

Reichstett (67116)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## RESPONSABLE CENTRE DE PROFIT, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2015 / oct. 2016

#### RESPONSABLE DE SECTEUR

BRASSERIE-TRAITEUR-SNACKING

*Commercial : Actions et promotions commerciales (atelier cuisine, pâtisserie, concours de dessin, paella géante, carte de fêtes...), augmenter le chiffre et promouvoir mon secteur, respect des objectifs, négociations des contrats commerciaux et publicitaires, reporting journalier, garant des marges commerciales. Management : Création d'une charte de bonne conduite, gestion des conflits et de la motivation d'une équipe. Gestion : Inventaire hebdomadaire du secteur, trimestriel du stock et des rayons, gestion des absences, des plannings, des horaires, du recrutement, respect de l'hygiène, maîtrise PMS, gestion des achats externes et des commandes internes.*

avr. 2013 / avr. 2015

#### DIRECTEUR D'EXPLOITATION

LE BAECKEOFFE D'ALSACE STRASBOURG

*Management : Gestion du personnel, plannings, horaires, garant de la Licence 4, respect et mise en place des normes, des lois et des obligations envers l'hygiène et le personnel, gestion de l'équipe cuisine et salle. Commerciale : Actions et promotions commerciales, gestion du chiffre d'affaire et de la marge, respect des objectifs, gestion des réseaux sociaux. Gestion : Logiciel de caisse et mise en banque, prépa paie et liaison comptable, gestion du personnel et recrutement, inventaire, gestion des achats et commandes, gestion des conflits*

oct. 2009 / mars 2013

#### CHEF DE CUISINE

LE BAECKEOFFE D'ALSACE STRASBOURG

*Management : Gestion de l'équipe cuisine, formation et encadrement, organisation du travail, évaluation des collaborateurs. Commerciale : Création d'une carte en identifiant les attentes clients et les tendances. Gestion : Garant de la marge et des stocks, de l'hygiène.*

mars 2009 / sept. 2009

#### CHEF DE CUISINE

LES GIRELLES AJACCIO

*Management : Gestion, encadrement, formation d'une équipe de 10 personnes. Commerciale : Création en accord avec la direction d'une carte saisonnière suivant les tendances du moment. Gestion : Marges, stocks et achats, hygiène.*

avr. 1998 / févr. 2007

#### CUISINIER - PATISSIER

LA CHARRUE GEUDERTHEIM

juil. 1992 /

#### RESTAURATEUR

LA CUPOLINO STRASBOURG

*RESTAURATEUR Management : Gestion, encadrement, formation des équipes. Commerciale : Adaptation*

de l'offre selon les attentes, gestion des sites web. Gestion : Marges, stocks, achats, hygiène.

LA CUPOLINO STRASBOURG Juillet 1992

juin 1989 / juil. 1991

**Chef pâtissier chef de partie**

*Chef pâtissier, chef de partie froid*

juil. 1984 / juin 1987

**Compagnon pâtissier**

confiseur, chocolatier

COMPAGNON

Juillet 1984

Juin 1987

*Compagnon pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

févr. 2020 / mai 2020

**techniques commerciales et management des forces de vente - BAC+3**

filea institut strasbourg

/

**CERTIFICATION HACCP**

/

**BREVET DE COMPAGNON; PERMIS D'EXPLOITATION**

/

**BTS MUC - BAC+2**

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**

Professionnel

**Alsacien**

Bilingue

## CENTRES D'INTERETS

---

Natation, moto, pêche