



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

\* \*\*

Saint-Brieuc (22000)

\*\*\*\*\*

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

---

## Directeur de restaurant, Débutant

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- / **Bar-le-duc**  
*Formation diplômante et qualifiante, première expérience dans la restauration.*
  
- / **Serveur**  
Buffalo Grill (franchise)/Grillardin  
*Préparation des plats chauds et froids, service à table, encaissement...*
  
- / **Responsable de salle**  
Buffalo Grill  
*Évolution au sein de l'entreprise en tant que responsable. Polyvalence, management et maîtrise de tous les postes*  
  
*Le Comptoir/ Serveur, Responsable*  
*novembre 2008 À Décembre 2012, Bar-le-duc*  
  
*Service à table, gestion des employés, des plannings, du stock, prise de commande auprès des fournisseurs.*
  
- / **Directeur adjoint**  
Bar-le-duc, Reims, Metz, Yutz, Nancy, Trégueux  
*Accompagnement de l'entreprise dans son management et maîtrise de tous les postes*
  
- / **Buffalo Grill/Directeur adjoint**  
Bar-le-duc, Reims, Metz, Yutz, Nancy, Trégueux  
*Reprise de la chaîne, évolution en tant que directeur adjoint, nombreux déplacements pour remplacer des directeurs absents, pour aider des restaurants en difficulté.*
  
- / **Directeur de restaurant**  
Langueux  
*Direction d'un établissement de restauration rapide de service à table et drive. Mise en place des standards de la chaîne, management, respect des normes HACCP. Recrutement et formations*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- juin 2002 / juin 2004      **Cap hôtellerie restauration - CAP**  
CAF louis prioux

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français