



07/08/1982 (41 ans)
Permis Permis de conduire B

** ** *

Nice (06000)

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

Responsable, manager et gestionnaire opérationnelle, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2022 / aujourd'hui** **Manager MULTISITE de restaurant**
Steack'n shake Nice-Mougins
Responsable de la tenue commerciale, gestion « courante » du point de vente, animation et accompagnement de l'équipe d'équipiers et d'encadrant.
- août 2021 / déc. 2021** **Manager de restaurant**
WOKO Cagnes sur mer
Responsable de la tenue commerciale, gestion « courante » du point de vente, animation et accompagnement de l'équipe d'équipiers et d'encadrants.
- déc. 2018 / juil. 2021** **Entrepreneur culinaire**
le bistroteur
*Artisan traiteur organisateur de réception
Mise en œuvre, commercialisation et animation culinaire d'une gamme de produits « bistrot » français et Italien, gestion « générale » de l'entreprise et livraison.*
- juil. 2018 / déc. 2013** **Assistant à la direction d'un restaurant**
flunch la trinité
Flunch Nice La Trinité C.C. Auchan, animation de services. Management de l'équipe. Responsable de l'économat, des achats alimentaires et gestion des stocks.
- juil. 2017 / nov. 2018** **Responsable de magasin**
LIDL rue Raimbaldi
Responsable de la tenue commerciale, de la gestion économique et de la gestion de l'équipe d'un point de vente. Interlocuteur direct auprès de la direction.
- janv. 2014 / juin 2017** **Adjoint du responsable de magasin**
LIDL rue Arnaldi
Ouverture et fermeture du magasin. Gestion de l'équipe. Commande épicerie, frais, surgelés, fruits et légumes. Gestion des stocks. Inventaire. Mise en œuvre de la politique commerciale de l'entreprise.
- mai 2007 / juin 2008** **Responsable junior | animateur de service**
flunch
Flunch Nice gare SNCF, gestion de service et management de l'équipe > avril 2008 à juin 2008 : détachement responsable junior - Mélodine Cap 3000 St-Laurent-du-Var.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- juil. 2000 / aujourd'hui** **Bac STI (systèmes et technologies industrielles) génie mécanique obtenu en 2000.**
- mars 2019 /** **Stage de préparation à l'installation à la chambre des métiers et de l'artisanat obtenu en 2019.**
- janv. 2019 /** **Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire à l'activité des établissements de restauration commerciale obtenu en 2019.**

- juin 2018 / **PSC 1 (premier secours civile niveau 1) obtenu en 2018.**
- janv. 2008 / **SST (sauveteur secouriste du travail) depuis 2008 et EPI (équipier premier intervention) depuis 2016.**
- mai 2007 / **Formation interne : hygiène et sécurité alimentaire HACCP, geste et posture, maîtriser les entretiens individuels, logiciel de planification et droit**
- janv. 2005 / **CQPIH (certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière) obtenu en 2005. - CAP**

COMPETENCES

- Mise en œuvre opérationnelle
- Management
- Gestion comptable et administrative
- Outils bureautiques
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Merchandising
- Animation d'équipe
- Community manager (animation réseau sociaux)

CENTRES D'INTERETS

Cuisiner & blog culinaire
Karaté Shindokai
Course de fond
Activité outdoor