



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

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