



***** *****

Permis B

*** ***** *****

Cachan (94230)

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

DIRECTEUR D'EXPLOITATION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2019 /

DIRECTEUR D'EXPLOITATION

AU POULET BRAISE -Noisy-le-Sec 93130, France

* Responsable de l'exploitation au quotidien

* Gestion de 8 Collaborateurs

* Manager, Coordonne, Supervise toutes les activités quotidiennes du restaurant.

* <https://www.aupouletbraise.fr/>

déc. 2018 / nov. 2019

MANAGER DES RESTAURANTS

MOOD'S, complexe touristique Restaurant-Lounge-Plage - La Marsa

* Gestion de 12-45 Collaborateurs

* Manager, organiser et encadrer l'exploitation quotidienne de deux unités de restauration.

*The Sky : Restaurant à Thème Festif www.facebook.com/thebeachgammarth/

*The Beach : Restaurant de Plage www.facebook.com/The-Sky-Gammarth/

avr. 2017 / déc. 2018

DIRECTEUR DE RESTAURANT

RESTO KOOK, restaurant Bistronomique - La Marsa

* Propriétaire du Restaurant www.facebook.com/restokooklamarsa/

* Gestion de 7 Collaborateurs, Manager, organiser et encadrer l'exploitation quotidienne

* Participation au concours International « Goût de France 2018 »

* tn.ambafrance.org/Restaurants-tunisiens-participants-a-Gout-de-France-2018

mai 2013 / mars 2017

MANAGER COMMERCIAL NATIONALE

SONOBRA, HEINEKEN Internationale - Tunis

* Gestion de 19 Collaborateurs, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution

professionnelle de chaque employé.

* Application des stratégies marketing qui ont permis une croissance de 34 % de la base clientèle

en 4 ans et Lancement des Nouveaux Produits

déc. 2011 / mai 2013

DIRECTEUR DU COMPLEXE TOURISTIQUE

LE SELECT, Restaurant-Bar-Plage privée - La Marsa

* Gestion de 19-90 Collaborateurs, diriger, coordonner et superviser toutes les activités du

complexe et charger du recrutement et de l'organisation du travail du personnel.

<https://www.facebook.com/Select.fr/>

janv. 2010 / déc. 2011

MANAGER DE RESTAURANT

OSMOSE, Restaurant/Lounge Festif - Gammarth

* Gestion de 15-38 Collaborateurs, participer au bon déroulement du service de l'ouverture à la

fermeture du restaurant et responsable de la vérification des caisses et le suivi administratif.

<https://www.facebook.com/Osmose.Gamarth/>

mars 2008 / mai 2009

GÉRANT DE RESTAURANT

LE FIRST, Restaurant-Lounge-Plage Privée - Gammarth

* Gestion de 10-60 Collaborateurs, diriger, coordonner et superviser les activités du complexe

mai 2007 / mars 2008

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

HOTEL TABARKA BEACH 5*, Groupe Hôtelier Iberostars - Tabarka

* Ouverture d'un Hôtel 5* <https://www.facebook.com/lacigaletabarkahotel/>

* Gestion de 35-210 Collaborateurs, Manager de l'ensemble du pôle restauration/Bar de l'hôtel

mai 2005 / mai 2007

CHEF DES BARS

HOTEL SHERATON 5*, Starwood - Tunis

* Gestion de 25 Collaborateurs, encadrer l'équipe de barmen et distribuer le travail à mes

équipiers (gérer le planning, la formation, la répartition des tâches journalières).

<https://www.facebook.com/sheratontunis/>

* Elaborer les cocktails ,conseiller la clientèle et Gérer l'approvisionnement et les stocks.

août 2002 / sept. 2003

MAITRE D'HOTEL

RESTAURANT CHEZ CLEMENT, Restaurant Bistronomique - Clamart

* Gestion de 17 Collaborateurs, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution

professionnelle de chaque employé et accueillir les clients

mai 2001 / juin 2002

MANAGER DE RESTAURANT

RESTAURANT LA FABRIQUE, Restaurant Festif - La Bastille

nov. 2000 / mai 2001

MANAGER

INDIANA CAFE, Restaurant-Pub Festif - Opéra-République-Clichy. Paris

févr. 1999 / nov. 2000

SUPERVISEUR DE LA SALLE

PLANET HOLLYWOOD

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2014 / juin 2016

Leadership, Coaching, Exécution parfaite, Résolution des problèmes, Motivations des équipes CURSUS MANAGÉRIALE HEINEKEN

ACADÉMIE INTERNATIONALE

/ juin 2014

Les négociations commerciales

ACADÉMIE DES VENTES HEINEKEN,AME

/ juin 2008

La gestion des coûts Formation sur l'élaboration des cartes et des coûts

Tunis STARWOOD HÔTELS & RESORTS

sept. 2003 / juin 2006

Les techniques de vente Stage de Formation de Manager, stage d'hygiène en cuisine; National De Secourisme

Brevet; GROUPE LES FRÈRES BLANC GROUPE VIVENDI

/

Section de formation des cadres

Ecole Hôtelière de Nabeul

/

BREVET TECHNICIEN HÔTELIER B.T.H

COMPETENCES

A2

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Espagnol

Allemand

Français

Courant

