

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

Bar Spécialiste

Je souhaite approfondir mes connaissances dans le domaine du café dans un nouvel environnement, tout en mettant au profit de mon futur employeur mes aptitudes d'organisation et de management acquises au cours de mes dernières expériences professionnelles.

Expérience professionnelle

Depuis Mars 2007	Assistant Store Manager Mission : Assiste le Store Manager au sein de la boutique. Responsable de la bonne tenue et des résultats du magasin, tant au niveau de la gestion (commandes, stocks, respect des standards) que sur le plan humain (management d'une équipe de 5 à 18 pers., recrutement, formation, gestion des plannings).
Décembre 2005 Mars 2007	Shift Supervisor Mission : Communiquer sa passion et son expertise du café auprès de la clientèle et des barista, Participer au management des équipes et à l'organisation quotidienne de la boutique (gestion des plannings, répartition des tâches, accueil et formation des partenaires), Garantir le respect des normes qualitatives, d'hygiène et de sécurité et le respect des standards Starbucks.
Février 2004 Octobre 2005	Directeur Karma Mission : Encadrer un équipe de 16 personnes. Evolution du chiffre d'affaire. Veiller au bon déroulement des services. Gestion des fournisseurs et des factures. Comptabilité du mois. Bilan : Mise en place d'une nouvelle carte restaurant et boissons. Organisation de soirée à thème.
Novembre 2002 Février 2004	Serveur puis Assistant de Direction Karma à Lausanne Mission : Service restaurant du midi et du soir. Organisation des plannings du personnel. Comptabilité des caisses du jour et de la fin de mois. Commande et gestion des factures fournisseurs.
Mars 2001 Septembre 2002	Chef de rang Les Relais d'Alsace à Tours Mission : gestion d'un rang pendant les services du midi et du soir.
Janvier 2000 Mars 2001	Chef de rang Brasserie Buré à Tours Mission : Prise en charge du client et service du midi et du soir.

Octobre 1998
Janvier 2000

assistant de direction
Campanile de Chatellerault

Mission : Gestion des petits déjeuner, des services en restaurant et des réservation de l hotel.

Diplômes et formations

Septembre 1996
Juin 1998

CFA-Maison de la formation à Poitiers

Baccalaurét Professionnel Hôtellerie Restauration réalisé en apprentissage au Campanile de Chatellerault. France

Septembre 1996
Juin 1997

CFA-Maison de la formation à Poitiers

CAP-BEP Restaurant réalisé en apprentissage au Campanile de Chatellerault

Septembre 1994
Juin 1996

CFA - Maison de la formation à Poitiers

CAP-BEP cuisine réalisé en apprentissage au restaurant Le Croissant à Chatellerault en France

Compétences en informatique

Logiciels

Word, Excel, Works

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Moyen, Niveau écrit : Moyen

Divers
