

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

Directeur

Gérer ou assister à la gestion d' un établissement de type brasserie dans une ambiance jeune, originale et dynamique pour consolider les connaissances acquises récemment dans la profession.

Expérience professionnelle

Depuis Août 2004	Directeur Mission : Encadrer une équipe de 20 personnes. Recrutement du personnel. Gestion des achats et Choix des nouveaux produits. Contrôle des caisses journalières. Gestion des plannings. Contrôle qualité des produits et du service. Moyens : Réorientation du concept. Mise en place d'une nouvelle carte. Bilan : Augmentation de la fréquentation.
Janvier 2004 Août 2004	Serveur du matin Mission : Service et préparation des boissons. Autonomie totale.
Novembre 2002 Janvier 2004	Serveur du soir Le Bleu Léopard (Carte-Blanche SA) Lausanne. Cuisine d'inspiration française. Mission : Service et conseils à la clientèle.
Mars 2001 Septembre 2003	Chef de rang Les Relais d'Alsace. Tours (37). Spécialités de viandes, poissons, fruits de mer et mets alsaciens. Mission : Service de type brasserie "de luxe" incluant des découpages et flambages.
Mars 2000 Mai 2001	Chef de rang Restaurant "La boucherie" Tours (37) Mission : Prise des commandes et conseils à la clientèle.
Décembre 1998 Mai 1999	Chef de rang Hôtel Club Paladien "Le Diva" (Nouvelles Frontières) Tignes Val Claret (73) Mission : Encadrer une équipe de 10 personnes. Service de type "buffet". Deux mois en temps que responsable du restaurant de l'hôtel "le chalet". Spécialités de fondues et raclettes. Mise en place et service d'en moyenne 50 personnes en autonomie total
Juillet 1997 Août 1997	Barman Bar Concert "L'Abreuvoir" Hôtel Club Paladien "La Cache" Les Arcs 1600 - Bourg St Maurice (73) Mission : Préparation et service des cocktails

Juin 1997
Août 1997

serveur

La Grillérade. Spécialités d'aliments cuits sur pierre.

Mission : Service et conseils à la clientèle.

Juillet 1995
Août 1995

serveur

Hôtel restaurant "L'Océan" - Le bois-plage - Ile de ré. Spécialités de poissons et fruits de mer.

Mission : Service et conseils à la clientèle.

Juillet 1994
Août 1994

stagiaire en cuisine.

Restaurant "Le Serghi"- Saint Martin - Ile de ré. Spécialités de poissons et fruits de mer.

Mission : Un mois au poste "froid", un au poste "chaud" - autonomie totale au poste chaud pendant le service

Juillet 1993
Août 1993

serveur

Hôtel restaurant "le homard bleu". St Trojan - Ile d'Oléron.

Mission : Service et conseils à la clientèle.

Diplômes et formations

Septembre 1996
Juin 1999

Lycée hôtelier de la Rochelle

Baccalauréat technologique hôtelier.

Septembre 1996
Juin 1998

Université de lettres et langues de Poitiers (86)

1ère et 2ème année DEUG LLCE Anglais.

Septembre 1995
Juin 1996

IUT d'Angoulême (16)

1ère année DUT techniques de commercialisation.

Compétences en informatique

Logiciels

Word, Works, Excell, Filemaker pro, Photoshop.

Informations complémentaires

Gestion des réservations et des relations clientèle via internet.

Programmation des caisses enregistreuses Vectron.

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Moyen, Niveau écrit : Courant

Divers

Permis B.

Dégagé des obligations militaires.

Service effectué en tant que cuisinier au MESS de Garnison de La Rochelle (17)