

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

Directeur d'Exploitation

Après bientôt 18 ans passé à servir au sein du Ministère de la Défense, dont 15 ans dans le domaine de l'hôtellerie restauration, je souhaite aujourd'hui attaquer une seconde carrière dans le monde civil et ainsi apporter mon expérience et mes compétences à l'évolution d'une entreprise commerciale, en tant que directeur d'exploitation. Volontaire, disponible et dynamique, je pense avoir les qualités nécessaires qui correspondent pour ce poste

Expérience professionnelle

Depuis
Août 2004

Directeur du cercle-mess

Mission : Suivi des menus élaborés par le chef de cuisine

Gestion des stocks

Elaboration de prestations festives

Suivi de production (liaison chaude et froide)

Mise en place et suivi de l'H.A.C.C.P

Gestion des personnels (recrutement, formation, notation, réinsertion)

Accueil et hébergement des stagiaires

Application et respect de la réglementation militaire et civile

Passage en comptabilité civile / Mise en place applicatif de comptabilité

Suivi et établissement du budget

Préparation et conduite du C.A / Application et respect des décisions du C.A

Relation clients / Fournisseurs

Négociation fournisseurs

Moyens : 13 personnels: 7 personnels militaires (1 adjoint) et 6 personnels civils

36 chambres à 2 lits (4 chambres "V.I.P")

1 bar licence IV

1 réfectoire de 100 places

1 salle de restaurant de 50 places

1 cuisine collective (capacité 200 personnes)

Un conseil d'administration

Travail en équipe / Objectif annuel

Autonome au quotidien concernant le fonctionnement de l'organisme sous le contrôle de son président et la surveillance du C.A et de l'autorité de tutelle

Bilan : 13 500,00 € à l'actif du compte de résultat en 2006

Développement de l'activité hôtellerie

Création d'une activité commerciale ; vente directe aux clients

Respect strict des règles d'hygiène, de la réglementation civile et militaire et des décisions du C.A

Juillet 2003
Juillet 2004

Chef de Poste

Mission : Responsable de l'accueil, hébergement et restauration des troupes de passages

Gestion des réservations

Moyens : 7 personnels

Octobre 1997
Juin 2003

Adjoint au chef de poste

Poste de Montagne du 13° Bataillon de Chasseurs Alpains

Mission : Responsable de la restauration des stagiaires
Application de la méthode H.A.C.C.P
Responsable des approvisionnements et des stocks
Responsable du bar et de sa comptabilité
Relation clientèle
Hôtellerie et restauration commerciale

Moyens : 1 cuisine collective 200 personnes
2 cuisiniers permanents
1/2 cuisiniers passagers

Bilan : Travail en autonomie complète
Maîtrise des coûts
Augmentation du nombre de clients avec moins de personnels d'exécution
Respect délais, quantité et qualité

Octobre 1999
Février 2000

Comptable

Ordinaire du 43° Bataillon d'Infanterie de Marine / République de Côte d'Ivoire

Mission : Comptabilité de trésorerie de l'organisme
Paieement des factures
Gestion des stocks
Relation fournisseurs locaux

Moyens : 1 aide comptable
1 magasinier

Juin 1991
Juin 1995

Spécialiste Restauration Collective

Ordinaire du 5° Régiment d'Infanterie

Mission : Chargé du personnel / organisation du travail
Suivi des stocks
Comptabilité de trésorerie
Application de la réglementation civile et militaire
Hygiène
Relation clients

Moyens : Cuisine collective 1 000 couverts
20 personnels dont 1 chef de cuisine, 4 personnels d'encadrements, 15 cuisiniers

Bilan : Apprentissage des bases des métiers de la restauration, plus particulièrement celle de la restauration collective
Mise en application lors de nombreuses manoeuvres et prestations (jusqu'à 2 000 personnes)
Travail en autonomie et en équipe

Diplômes et formations

Depuis
Septembre 2006

G.R.E.T.A

Diplôme de Compétence de Langue Anglaise

Mars 2005
Juillet 2005

Ecole Militaire Supérieure d'Administration et de Management / Montpellier

Stage de formation de Directeur de Cercle-Mess
Contrôle de gestion
Comptabilité commerciale
G.R.H
Bureautique
Formation spécifique au cercle-mess

Mars 2003
Mars 2003

Titre de Technicien Supérieure en Gestion du Secteur Restauration Hôtellerie Loisirs

Obtention du titre par équivalence
Homologué par l'Etat au niveau III
Code NSF N° 334T
JO du 14 janvier 2001

Octobre 2001
Octobre 2001

Ecole Militaire Supérieure d'Administration et de Management / Montpellier

Stage d'une durée d'une semaine sur la méthode H.A.C.C.P

Février 1999
Mars 1999

Ecole des Fourriers de la Marine / Rochefort sur Mer

Brevet Supérieur de Technicien de l'Armée de Terre
Complément de formations culinaires, d'hôtellerie, de service en salle et de comptabilité de trésorerie
Hygiène
Participation, conception et service de plusieurs cocktails

Mars 1991
Juin 1991

Ecole Nationale des Sous-Officiers du Commissariat de l'Armée de Terre / Auch

Apprentissage des bases culinaires
Apprentissage de la comptabilité de trésorerie
Participation/préparation/service de plusieurs cocktails
Hygiène
Règlementation

Compétences en informatique

Logiciels

Bureautique:
Word, Excel, Powerpoint

Internet:
Internet explorer, Outlook

Information complémentaire:
Initiation Microsoft project

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Moyen, **Niveau écrit** : Scolaire

Espagnol

Niveau oral : Scolaire, **Niveau écrit** : Notions

Divers

Course à pied

Pratique intensive de l'ultra-trail

Situation maritale

Marié

2 Enfants

Natif de mont de marsan