

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

Restaurant Manager / Food Service Management

Je suis actuellement à la recherche d'un poste en temps complet ou d'un temps partiel, dans le domaine de la restauration ou d'un magasin, afin de mettre en pratique mes connaissances de management et de me permettre une possibilité concrète d'évolution à long terme dans une entreprise

Expérience professionnelle

Février 2009
Février 2010

Propriétaire

Mission : Staff supervisions: 2 collaborateurs
Missions : Propriétaire d'un magasin de restauration rapide tipe fish & chips.
Responsable de la gestion puis commercial de l'établissement, enfin formation de mes collaborateurs.
Motif de départ : Cessation d'Activités

Juin 2007
Janvier 2009

Directeur

Mission : Staff supervisions: 30 Collaborateurs
Missions : responsable d'une cafeteria dans le sud de la France, recrutement et formation de mes collaborateurs, contrôle et préparation de la bonne mise en place des produits au respect des normes HACCP. Gérer la qualité de l'accueil des clients, organisation du travail, gestion des flux de marchandises et financières et contrôles des taches administratives du restaurant.
Motif de départ : Retour en Grande Bretagne pour ouvrir un établissement

Avril 2006
Juillet 2006

Directeur adjoint

Courtepaille Restaurant {Tours / Rennes / Orléans,France}

Mission : Staff supervisions: 10 à 15 collaborateurs
Missions : Remplacement du directeur en vacances en charge de l'encadrement d'une équipe de collaborateurs salle et plonge. Organisation du travail journalier polyvalent sur le terrain pour la qualité de service pour le client, assurer la gestion financière du restaurant, gestion des stocks au respect des normes HACCP, puis des taches administratives.
Motif de départ : Le poste ne répond pas aux objectifs de mon projet professionnels.

Septembre 2005
Mars 2006

Responsable de Point Vente

Toquenelle Cafeteria {Limoges, France}

Mission : Staff supervisions: 15 à 20 collaborateurs
Missions : Responsable des achats frais généraux, négociation de contrats auprès des fournisseurs du point de vente, gestion des dossiers ; créations commerciales d'ouverture, administrative, recrutement du personnel du site Cognac a Limoges. Responsable de l'encadrement du service du midi et du soir de la cafeteria en étroite collaboration avec la direction du site Mas Loubier
Motif de départ : Le projet de l'entreprise n'a pas été concrétisé, donc par la suite mon poste n'a pas donné suite.

Mars 2005 Juillet 2005	<p>Manager ULU union Universitaire de Londres {London, UK}</p> <p>Mission : Staff supervisions: 10 à 15 collaborateurs Missions : Gestion du développement des ventes de 2 magasins, gestion du personnels, suivi du programme informatique et commercial en liaison avec le service informatique de l'université. Analyse des approvisionnements des points de vente, organisation et suivi des inventaires des 2 points de vente de Londres.</p>
Septembre 2004 Février 2005	<p>Manager Well Dressed Salad {London, UK}</p> <p>Mission : Staff supervisions: 5 à 10 collaborateurs Missions : Responsable d'un magasin de restauration rapide, recrutement et formation de mes collaborateurs, contrôle et préparation de la bonne mise en place des produits. Gérer la qualité de l'accueil des clients puis organisation du travail. Gestion des flux de marchandise et financière et contrôle des tâches administratives du restaurant.</p>
Juin 2001 Août 2004	<p>Steward P&O Ferries {Dover, UK}</p> <p>Mission : Steward Gift shop ou Taxe free shop à bord</p>
Mai 2000 Juin 2001	<p>Manager French Connection {Sutton, UK}</p> <p>Mission : Staff supervisions: 5 à 10 collaborateurs Missions : Responsable d'un magasin prêt à porté, mise en place de la collection, suivi du chiffre d'affaires et des tableaux de gestion de stocks.</p>
Avril 1998 Mai 2000	<p>Manager Tie Rack {Gatwick & Brighton, UK}</p> <p>Mission : Staff supervisions: 5 à 10 collaborateurs Missions : Responsable d'une boutique Tie Rack, mise en place de la collection, suivi du chiffre d'affaires et des tableaux de gestion de stocks, formation et recrutement de mon équipe.</p>
Septembre 1997 Avril 1998	<p>Manager AMT Espresso's {Gatwick, UK}</p> <p>Mission : Staff supervisions: 5 à 10 collaborateurs Missions : Responsable de l'encaissement et formation de mes collaborateurs en maintenant un bon climat de travail, contrôle de la propreté et application des règles HACCP, tout en garantissant la qualité de l'accueil.</p>

Diplômes et formations

Juin 2001 Juin 2001	<p>HACCP {DOVER UK} Certificat HACCP Spécialisation : Food Hygiene Training</p>
Octobre 1989 Juin 1992	<p>Paris 5 universite E.F.A.P {Ecole française d'attache de Presse} Licence Spécialisation : École Française D'Attache de Presse</p>

Octobre 1987
Juin 1988

Universite Saint Michel {Paris}

université de Droit

Spécialisation : 1er Année de droit effectuers

Septembre 1985
Juillet 1987

Saint Michel { Paris}

Baccalaureat

Compétences en informatique

Logiciels

Office Microsoft, Photo shop, Windows XP/ Vista/ windows7, Paint Shop Pro, Total Control {Epos System Commercial, Sage, Logoreste, Maitre D

Maîtrise linguistique

Français

Niveau oral : Maternelle, **Niveau écrit** : Maternelle

Anglais

Niveau oral : Courant, **Niveau écrit** : Courant

Divers

Loisirs

loisirs : tennis, Piscine, Handball