

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLE

2021	<b>Restaurant : La Rotonde</b> - Val d'orne Manager de salle
2020	<b>Restaurant : Les Thermes</b> - Bagnole de l'orne Chef de rang
2020	<b>Restaurant : La Rotonde</b> - Val d'orne Chef de rang
2018 – 2019	<b>Brasserie : Les trois brasseurs</b> - La Réunion Manager de salle
2012 - 2017	<b>Restaurant : God Save The Kitchen</b> - Paris 11 <sup>ème</sup> Directeur de salle
2005 - 2011	<b>Brasserie : Les Dominicains</b> - Colmar Directeur de salle
2002 – 2005	<b>Restaurant : Le Swing</b> - Vaucresson Chef de rang
1999 - 2002	<b>Gérant d'exploitation : Service voiturier lavages de voitures pour le restaurant L'Île</b> - Issy les Moulineaux
1996 - 1999	<b>Restaurant : Quai Ouest</b> – Saint Cloud Chef de rang
1994 - 1996	<b>Restaurant : Bouddha Bar</b> - Paris 8 <sup>ème</sup> Chef de rang
1992 – 1994	<b>Restaurant : River Café</b> - Issy les Moulineaux Chef de rang
1990 – 1992	<b>Restaurant : Club de Jazz, Les Alligators</b> - Paris 15 <sup>ème</sup> Chef de rang
1989 – 1990	<b>Brasserie : Chez Hansi</b> - Paris 15 <sup>ème</sup> Demi-chef de rang

## COMPÉTENCES

- Compétences managériales
- Sens de l'organisation, gestion des plannings
- Gestion des stocks/ commandes/ fournisseurs

## FORMATION

1988 **CAP Hôtellerie** - Caen