



\*\*\*\*\* \*\*

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Marignane (13700)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

---

## Directeur de restaurant, L'idem, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2019 / déc. 2022**    **Directeur de restaurant, L'idem**  
Marignane  
*Contrôler des résultats d'exploitation*
- Codifier une facture , un titre / mandat*  
*Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure*
- Déclencher un réapprovisionnement*
- Chiffrage / Calcul de coût*
- Gestion administrative*
- Gestion des ressources humaines*
- Définir la politique commerciale de l'entreprise*
- Codifier un mandat*
- Contrôler l'application de procédures Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)*
- Contrôler des résultats d'exploitation*
- Coordonner un ou plusieurs services*
- Définir l'aménagement et la décoration de l'hôtel*
- Création d'un restaurant et d'une salle événementielle pouvant accueillir jusqu'à 192 personnes (terrasse extérieur de 450 m2).*
- janv. 2000 / déc. 2020**    **Directeur général en maçonnerie**  
Marignane  
*Appels d'offre, Marché d'entretien mairie , Appels à candidature (logirem, hlm, opac, conseil général et régional)*  
*Supervision de 25 employés permanents avec 5 a 6 équipes de sous-traitance*  
*Entretien de commune marché public*
- mai 1992 / déc. 1993**    **Directeur général du restaurant**  
Marignane
- déc. 1989 / avr. 1990**    **Employé polyvalent de restauration**  
Orcières Merlettes  
*Dressage des tables, Accueil des clients, Prise des commandes, Cuisine, Service en salle, Gestion complète du bar*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

**janv. 1994 / avr. 1998**    **Formation en interne de directeur d'entreprise**  
SCIM, Marignane

**sept. 1986 / sept. 1989**    Lycée technique hôtelier bonneveine, Marseille

/                                **BEP cuisine en apprentissage** - BEP

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**