

COMPÉTENCES

- Deux ans d'expérience en hôpital et restaurant dont l'un en encadrement de équipes
- Compétences certifiées en : gestion de l'entreprise, assistance personnelle et services de conciergerie
- Pratique de tous les restaurants : traditionnelle gastronomique, à thème, collective et table d'hôte
- Formation spécialisée en service français en hôtelier

PARCOURS PROFESSIONNEL

➤ de 2013 à act. 2015	Magasinier saisonnier	➤ GRANDES ALPES Hôtels et Rés. Courchevel 1650 1665*** www.grandalpes.com
➤ de act. 2010	Magasinier & Assistant personnel	➤ CÉCILE & CIL LES FAYES - luxury resort services Services de Magasinier & Assistance personnelle Actuellement www.cedriccil.com
2010	Directeur adjoint	➤ LA COUPOLE Pays Bassin de Lac d'Isère 161
➤ 2009 à 2010	Manager de restaurant	➤ BOMBA CAFE Nouvelle et Montreux Swiss Pays Restaurants France
➤ 2008 à 2009	Coordinateur événementiel	➤ Evénements événementiels divers
2008	Maître d'hôtel saisonnier	➤ LA CARAVELLE Cas 1665***
➤ 2004 à 2005	Responsable de salle	➤ AL BUREAU Pays Bassin 161
2003 à 2004	Barman événementiel	➤ SACARD MARTIN Pays événementiels
2003	Responsable cuisine	➤ BUREAU Pays (cuisine) en hôtel Restaurants collectifs
➤ 2001 à 2002	Maître d'hôtel avec	➤ HOTEL E CHAROT Pays Restaurants hôtel événementiel
➤ 1997 à 2000	Adjoint de direction	➤ LE GRAND CAFE CAPUCINES Pays Bassin de Lac d'Isère 161
1996 à 1997	Chef de rang	➤ LE HAVRE LON BLEU Pays 1665***
1995 à 1996	Chef de rang	➤ LA VILLE FONTAINE Haute Savoie Bassin de Lac
1995	Chef de rang saisonnier	➤ WELCOMBE HOTEL & GOLF COURSE (Swiss) 161 1665***
1994	Cerveau de salle stagiaire	➤ SAINT JAMES CLUB 1665***
1993	Raum service stagiaire	➤ HOTEL DE ORILLON 1665*** (Swiss) Courchevel

FORMATION