Directeur Responsable De Gestion

60290 CAUFFRY · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2307220827

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Hauts-de-France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Administration et juridique

Formations

2011 — Bac +4 — Conservatoire Nationale des Arts et Métiers
MASTER 1 RESPONSABLE DE GESTION
2010 — Bac +3 — Conservatoire Nationale des Arts et Métiers
LICENCE EN CONTRoLE DE GESTION
2009 — Bac +2 — lycée Jules Uhry
BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DE COMPTABILITÉ ET GESTION DES ORGANISATIONS
2007 — Bac +2 — LYCEE Jules Uhry
BACCALAURÉAT SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA GESTION CFE (comptabilité et finance d'entreprise)

Expériences professionnelles

2022 - 2023 — DIRECTEUR

- Participation à l'ouverture du premier restaurant en France
- Aide à la gestion et au recrutement du restaurant (120 à 150 personnes)

2017 - 2021 — DIRECTEUR

- Gestion du Restaurant de 40 à 49 personnes, dont 2 cadres et 6 agents de maitrise
- Gestion et amélioration des indicateurs de performances (développement du CA / gestion de la main d'oeuvre / gestion des couts matières / de la satisfaction clientèle/de la qualité (top 20 chaque année))
- Gestion, développement et suivi, du MarkétingLocal, des ressources humaines courantes du restaurant, de la maintenance, des formations. Animation de réunions, élaboration SWOT

2015 - 2017 — RESPONSABLE D'UNITE SSP ROISSY

- Gestion d'un point de Vente Starbucks sous douane (de 20 à 45 personnes)
- Cadre de permanence(BRIOCHE dorée/Fauchon/Caviar House/Starbucks)
- Validation de la formation Store Manager par Starbucks France

2014 - 2015 — DIRECTEUR

- Gestion du Restaurant de 35 à 42 personnes, dont 4 agents de maitrises
- Accompagnement de la reprise du restaurant par un franchisé
- Gestion et amélioration des indicateurs de performances (ca /cos/cos/markéting)

2013 - 2014 — RESPONSABLES DE VENTES SECTEUR

Formation au métier de responsable Ventes Secteur

2011 - 2013 — DIRECTEUR ADJOINT

- Ouverture du point de vente/ recrutement et formation du personnel / préparations des plannings employés
- Gestion des opérations Restaurant : (COS/COL/développement du CA/ qualitatifs)

Langues

Français (courant)

Atouts

Capacité à Motiver
Leadership

Persuasion
Sens des responsabilités
Prise de décision
Esprit d’entreprendre
Éthique professionnelle
Résolution de problème
Audace
Aisance relationnelle
Gestion du stress
Optimisme

Permis

Permis B

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.