

Né le 17/12/1981
33650 Cabanac & Villagrains
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2503102343



Menuisier

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Nouvelle-Aquitaine, dans le Batiment.

Formations

07/2000 : Bac à Lycée Belliard
Baccalauréat Hôtellerie-Restauration

07/1998 : CAP à Lycée Belliard
BEP Hôtellerie-Restauration

Expériences professionnelles

01/2025 - 01/2025 :

Stagiaire Menuisier chez So Deck sur Mérignac

Échanges avec les salariés pour découvrir leur métier et comprendre le fonctionnement de l'entreprise ; Accompagnement d'un salarié dans son travail, réalisation de tâches simples sous sa supervision ; Assistance des employés expérimentés dans leur travail quotidien.

04/2018 - 07/2023 :

Gérant chez La Terrasse sur Paris

Recruter le personnel ; Manager et animer l'équipe au quotidien ; Assurer l'élaboration des menus et la fabrication des plats ; Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution de la prestation ; S'assurer de la gestion financière du restaurant.

02/2017 - 02/2018 :

Barman chez Pub Saint-michel sur Paris

Assurer le service de la journée en salle ; Effectuer les commandes au besoin ; S'assurer de la bonne réception des commandes.

01/2015 - 04/2016 :

Responsable du soir chez Bla Bla sur Paris

Manager une équipe ; Assurer le service du soir ; Effectuer la fermeture de la caisse et du restaurant.

01/2013 - 01/2014 :

Directeur Logistique chez Master Self sur Paris

Assurer les achats : commandes, relation fournisseurs, optimisation des stocks ; Participer et assurer l'organisation des événements au sein de différents lieux pour des grands comptes.

01/2012 - 01/2013 :

Gérant chez Le Café De La Porte Des Sablons sur Neuilly Sur Seine

Manager une équipe ; Assurer le service du soir ; Effectuer la fermeture de la caisse et du restaurant ; Assurer les achats.

01/2010 - 01/2013 :

Gérant chez Le Poète sur Paris

Recruter le personnel ; Manager et animer l'équipe au quotidien ; Assurer l'élaboration des menus et la fabrication des plats ; Suivre et contrôler le bon fonctionnement de la distribution de la prestation ; S'assurer de la gestion financière du restaurant.

01/2000 - 12/2009 :

Serveur / Chef de rang sur Paris

Service en salle dans plusieurs établissements.

Langues

Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

Permis

Permis A

Centres d'intérêts

Pêche, Bricolage, Musique (collection de vinyles)