

**Antananarivo**  
**Plus de 10 ans d'expérience**  
**Réf : 251219145925**

## Directeur des opérations

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Batiment.

### Formations

---

**07/2001** : Bac +5 à Institut Supérieur Des Hautes Études Économiques Et Commerciales  
Double diplôme Dernière année à Londres, expérience en service dans un restaurant français.

**07/1998** : à Florent Schmitt  
Brevet de Technicien Supérieur (BTS) Brevet de Technicien Supérieur avec prédominance pour la force de vente.

**07/1996** : à Florent Schmitt  
Bac STT

### Expériences professionnelles

---

**08/2024 - à ce jour** :  
Directeur Commercial chez Groupe Edl  
Commercialisation de 45 marques, gestion d'une équipe composée de 4 cheffes de vente et 15 commerciaux, avec un chiffre d'affaires de 12 MGA sur 2024.

**01/2023 - 08/2024** :  
Directeur des opérations chez Ucodis/uditec  
Gestion d'un parc de 18 magasins, garant des résultats, responsable de 300 collaborateurs, et remplacement du directeur Marketing pendant 4 mois.

**04/2021 - 12/2022** :  
Directeur Multisites chez Conforama sur Saumur  
Gestion des magasins de Saumur et Angers avec 45 et 115 collaborateurs respectivement. Chiffre d'affaires en évolution de 13 % sur la période.

**03/2019 - 03/2021** :  
Directeur de restaurant chez Flunch sur Strasbourg  
Gestion d'une équipe de 45 collaborateurs, président du CSE, pilotage des IRP, formation Sécurité incendie, mise en place des procédures pendant la période COVID.

**01/2016 - 03/2019** :  
Directeur de restaurant chez Hippopotamus sur Chartres  
Gestion d'une équipe de 22 collaborateurs, remodling du restaurant, évolution du chiffre d'affaires de 23 % par an.

**01/2012 - 01/2016 :**

Directeur de cuisine centrale chez Compass Groupe sur Val De Reuil

Directeur Multi-sites avec gestion d'une équipe de 55 collaborateurs sur la cuisine, 120 clients répartis sur 3 régions, gestion des IRP, participation aux appels d'offres.

**01/2010 - 01/2012 :**

Directeur de supermarché chez Carrefour sur Vélizy

Gestion de 45 collaborateurs avec un projet principal mené sur les 2 années, nombreuses formations hygiène et sécurité.

**01/2005 - 01/2010 :**

Gérant / Propriétaire chez Le Resto Du Roy sur Versailles

Gérant du restaurant, gestion d'une équipe de 6 à 12 collaborateurs, pointes à 300 couverts/jour.

**09/2001 - 01/2005 :**

Directeur de brasserie chez Le Boeuf À La Mode sur Versailles

Gestion de cette brasserie, passage par tous les postes en 18 mois, 250 couverts/jour.

## Langues

---

Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire), Espagnol (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

## Permis

---

Permis A

## Centres d'intérêts

---

Judo ceinture noire, Krav Maga, Viet Vo dow, Plongée sous marine, Course à pied