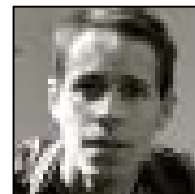


Plus de 10 ans d'expérience

Réf : 261019093209



Responsable administratif et financier

Ma recherche

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

Formations

12/2022 : Bac +2 à IFOCOP

BTS Assistant Ressources Humaines, option Paie

12/2008 : Bac

BAC STG - Comptabilité et finances d'entreprise

Bac +5 à IFOCOP

Master Administration et finance

Expériences professionnelles

01/2026 - à ce jour :

Responsable administratif et financier de centres de profit chez Marie Blachère

Gestion administrative de 5 points de vente (≈2 M€ CA annuel chacun). Suivi des centres de profit, contrôle des achats, approvisionnements, stocks, inventaires, organisation des plannings, suivi des absences, contrôle des procédures, tableaux de bord et reporting. Coordination avec les responsables de site et la direction.

01/2021 - 12/2025 :

Responsable administratif et financier multi-sites - 5 restaurants italiens chez Rigatoni Café

Gestion administrative et coordination de 5 restaurants. Suivi achats, factures fournisseurs, approvisionnements, stocks, inventaires ; contrôle plannings, absences, besoins en effectifs ; suivi des coûts et indicateurs d'activité ; transmission des informations entre établissements et direction ; respect des procédures et standards.

01/2015 - 12/2021 :

Responsable administratif et financier réseau - 8 kiosques chez Zumo Bar

Gestion administrative d'un réseau de 8 kiosques : suivi quotidien, achats, approvisionnements, contrôle stocks et inventaires, organisation plannings, suivi absences, coordination équipes et responsables de point de vente, mise à jour des tableaux de suivi, contrôle des coûts, remontée des informations pour le pilotage du réseau.

01/2010 - 12/2015 :

Premier maître d'hôtel / Responsable de salle - 3 restaurants / Hôtel 4* chez Les Étangs De Corot

Supervision du service et de l'expérience client dans 3 restaurants d'un hôtel 4*. Organisation et coordination des équipes de salle, élaboration et suivi des plannings, gestion des absences, accompagnement des collaborateurs, préparation des services, contrôle de la mise en place, accueil et prise en charge de la clientèle, gestion des réservations, coordination cuisine/sommellerie/réception/direction, suivi des stocks, commandes, inventaires, coûts d'exploitation et indicateurs d'activité.

Centres d'intérêts

Sapeur-pompier volontaire (Caporal-chef depuis 2008)