



***** *****

16/07/1970 (53 ans)
Permis A, B

Paris (75000)

*****.*****@*****.***

DIRECTRICE COMMERCIALE

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2018 / aujourd'hui** **DIRECTRICE COMMERCIALE**
MATTHIEU & PAULINE
ADJOINTE DE DIRECTION DANS L'ÉVÉNEMENTIEL
- sept. 2003 /** **Responsable de site en restauration**
Grain de sel
Création et élaboration du concept, des plats, méthode de travail, organisation et plan, Développement de CA, de la clientèle, du service traiteur, de l'emporté et du service marketing, Gestion des relations commerciales, des planning et d'hygiène HACCP
- janv. 1995 / juil. 2003** **Directrice d'un Etablissement**
Buffalo Grill
*Optimiser les coûts et de la rentabilité
Augmentation du CA de +/-18 % en 2 ans avec un classement à la 7ème position sur l'ensemble de la chaîne (180 unités)
Responsable de la gestion des achats
Management du personnel : environ 30 personnes*
- janv. 1993 / déc. 1994** **Directrice Adjointe**
Buffalo Grill
*Assistante du Directeur aux achats
Assistante du Directeur à la gestion du personnel
Etablissement des tableaux de bord
Relations clients*
- janv. 1992 / déc. 1992** **Assistante serveuse**
Buffalo Grill
*Formation du personnel de salle
Contacts humains
Mémoire
Plaisir de servir*
- janv. 1989 / déc. 1991** **Gerante de 2 brasseries (Paris 9ém)**
Le Rubis sur l'ongle, le relais fleurie
*Organiser , Planifier, orchestrer , gérer , le service achat , vente, recrutement, et comptabilité.
augmentation du chiffre d'affaire de 38 % en 3 ans*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- déc. 2020 / aujourd'hui** **MBA - BAC+5**
STUDI
- / janv. 2013** **TEPE - Direction entreprise - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - BAC+2**
- / janv. 2012** **COMMENT GERER SON STRESS - Direction entreprise - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie**

/ janv. 2011	NEGOCIER GAGNANT - Direction entreprise - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - BAC+2
/ janv. 2011	LES FONDAMENTAUX POUR LE LEADERSHIP ET LA MOTIVATION D EQUIPE - Direction entreprise - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie - BAC+2
/ janv. 2010	ETRE FORMATEUR - Direction entreprise - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - Hôtellerie restauration - BAC+2
sept. 2019 /	LICENCE MANAGMENT COMMUNICATION - BAC+3 CNAM

COMPETENCES

Forte d'une expérience de 28 ans dans des groupes tel que Buffallo Grill ,de créateurs d'entreprises ,de Gérante à Manager puis Directrice d'établissements,celles si m'ont permises d'assurer et d'optimiser le gestion économique, humaine et sociale.

Directeur(trice) d'établissement en hôtellerie-restauration

- Chiffrage/calcul de coût
- Gestion des Ressources Humaines
- Gestion comptable
- Gestion administrative
- Gestion financière
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Management
- Techniques de recrutement
- Techniques de vente

managment Expert, contrôle des gestions Avancé, responsable achats Avancé, contrôle HACCP Avancé, ETABLISSEMENT DES TABLEAUX DE BORDS Avancé, établir le coût matière Avancé

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Académique
Français	Professionnel

CENTRES D'INTERETS

décoration d'intérieur, jardinage, lecture, peinture, voyage