

**Olivier DESGUETS**

28, rue du Tour de Ville

14440 Douvres La Délivrande

06 13 27 37 18

[olivier.desguets@gmail.com](mailto:olivier.desguets@gmail.com)

Permis B (véhicule)

Permis B + Véhicule

**Manager en restauration**

**Compétences professionnelles**

Service en restauration

* Accueil et accompagnement des clients (conseils et suivis)
* Organiser et contrôler un service en salle
* Contrôle des procédures d’hygiènes (HACCP)
* Formation du personnel et d’apprentis

Gestion administrative

* Suivi et contrôle des caisses
* Gestion des stocks et approvisionnements
* Recrutement du personnel

Gestion commercial

* Organisation et coordination logistique d’un évènement
* Utilisation des supports d’information et de communication (presse, réseaux sociaux)
* Superviser l’élaboration des menus, cartes et tarifs du restaurant

**Mes atouts**

* Expérience de 22 ans dans le métier, dont 18 de manager
* Rapidité d’exécution – Sens du contact – Conscience professionnelle
* Maitrise de l’outil informatique
* Anglais courant

**Expériences professionnelles**

|  |  |
| --- | --- |
| 2018-Mai 2019  2015-2018 | Responsable Restauration Golf Caen La Mer, Bieville  Adjoint de Direction Hôtel-Restaurant La Crémaillère, Courseulles |
| 2009-2014 | Directeur de la restauration Hôtel Mercure Le Jerzual, Dinan |
| 2008- 2009 | Directeur de Salle Brasserie La Normande, Caen |
| 2005-2008  2002-2005  2001-2002 | Assistant de direction Buffalo Grill, Mondeville  Directeur de Restaurant Restaurant-Bar à Vin L’Ecluse, Paris  Directeur Adjoint Restaurant la Gare, Paris |
| 2000-2001 | Maître d’Hôtel Restaurant Bistro Romain, Paris |

**Diplômes et Formations**

|  |  |
| --- | --- |
| 2018 et 2010  2012  1996  1993 | Formation HACCP  Formation de formateur (encadrement apprentis et stagiaires)  BTS Hôtellerie Restauration (option mercatique et gestion)  Baccalauréat B |