



David BERGOUGNOUX

Gérant avec 25 ans d'expériences dans la restauration (Tabac, Bar, Brasserie). Responsable et réactif, je sais gérer les commandes et piloter un budget avec efficacité. Bon communicant et pédagogue, je sais animer une équipe et développer les compétences du personnel.

CONTACT

📞 | 06 11 57 59 96

✉ | bergougnoix.david@hotmail.fr

📍 | 79 rue du Général de Gaulle,
78120 Rambouillet

🚗 | Permis B - Véhiculé

COMPÉTENCES

- Gestion commerciale
- Relation fournisseurs
- Motivation personnelle
- Résolution des conflits
- Adaptabilité
- Sens des responsabilités
- Sens du service client
- Contrôle des stocks

CENTRES D'INTERETS

- Passion pour le foot
- Voyages : Europe, USA, Canada

FORMATION

Baccalauréat Gestion Comptabilité
Lycée CEDEC, Rodez (Aveyron)

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Gérant de société - Bar, Brasserie, Tabac SNC Le Napoléon, Rambouillet

Juin 2017 - Septembre 2024

- Supervision des opérations quotidiennes de l'établissement
- Suivi rigoureux des normes d'hygiène, sécurité et environnement
- Gestion des stocks et approvisionnements
- Recrutement, formation et supervision du personnel
- Accueil et conseil client, prise de commandes, service et encaissement
- Gestion du planning et répartition des tâches
- Prise en charge des réclamations clients, proposition de solutions adaptées
- Respect strict des réglementations relatives à la vente

Gérant de société - Bar, Brasserie, Tabac SNC Le Flash, Paris 14ème arrondissement

Mars 2007 - Novembre 2016

- Vérification des caisses, contrôle de la bonne comptabilisation des recettes et gestion des dépôts à la banque
- Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et aux normes HACCP
- Participation active au recrutement du personnel
- Coordination de l'activité en cuisine et du service en salle en visant à fluidifier les opérations
- Contrôle du respect des normes
- Suivi des stocks et réapprovisionnement

Gérant de société - Bar, Brasserie Le Limousin Paris 13ème arrondissement

Juillet 1999 - Novembre 2006

- Veille à la qualité de service auprès des clients
- Contrôle du respect des normes
- Suivi des stocks : produits alimentaires, matériels et fournitures
- Vérification des caisses, contrôle de la bonne comptabilisation des recettes et gestion des dépôts à la banque

Serveur - Chef de Rang - Limonadier - Bar, Brasserie Paris - CDI

Novembre 1995 - Juin 1999

- Accueil et conseil, veille à la qualité du service client
- Prise de commandes et préparation
- Encaissement et gestion de la caisse
- Gestion d'équipe en salle