



François RICHARD

06.74.27.87.78

10300 TROYES

richard_francois86@yahoo.fr

LinkedIn :

www.linkedin.com/in/françois-richard-ut-fr

PROFIL

D'équipier à directeur adjoint d'un McDonald's sur Paris Centre pendant 15 ans, j'ai vécu avec ma famille et travaillé pendant 2 ans (2023-25) dans l'Utah (U.S.A.)

De retour en France, je suis à la recherche d'un nouveau projet professionnel d'encadrant dans la restauration, la distribution ou le commerce.

SAVOIRS-ETRE

- Ethique professionnelle : organisé et responsable
- Leadership : prise de décision, motivation
- Sens du relationnel : esprit d'équipe, coopération
- Communication : écoute, négociation

LOISIRS

Cinéma

Actualités géopolitiques, intérêt pour les rubriques économiques

Romans

Football

Voyages

DIRECTEUR DE RESTAURANT GESTIONNAIRE DE CENTRE DE PROFIT BILINGUE ANGLAIS

COMPETENCES

Pilotage des stratégies commerciales (Développement durable, Livraison à domicile, vaisselle réutilisable, ect...)

Gestion administrative, budgétaire et financière d'une unité commerciale
Production, analyse des comptes de résultat, élaboration de plans d'action.

Manage / Recrute / Evalue / identifie les talents / recadre

PARCOURS PROFESSIONNEL

- | | |
|--------------------|---|
| 2024 – 2025 | Cuisinier puis Chef de ligne
Grand America Hotel *****/Little America Hotel****
Salt Lake City (Utah) |
| 2024 | Restaurateur / Gestion de restauration collective
Bates Central – Salt Lake City (Utah) |
| 2023-24 | Professeur remplaçant de français
Granite Schools district – Salt Lake City (Utah) |
| 2008 – 2023 | Directeur adjoint (2020 -2023)
Assistant de direction (2015 – 2023)
Manager (2013)
Formateur/Chef d'équipe (2011)
Equipier (2008)
<i>Responsable formation, gestion des plannings</i>
<i>Suivi des réparations et entretien matériel</i>
<i>Gestion des commandes et des stocks</i>
<i>Suivi, évaluation, audit et analyse des indicateurs financiers, reporting mensuel, saisi factures, contrôle et gestion de paie</i>
<i>Mise en place de process sécurité, garant en sécurité alimentaire (Plan HACCP)</i>
<i>Gestion de projets et mise en œuvre de stratégies de l'enseigne ou personnelle</i>
<i>Chargé de l'activité commerciale du restaurant</i>
McDonald's Paris 4 ^{ème} (France) |

FORMATION

- | | |
|--------------------|--|
| 2018 – 2019 | B.T.S. Management des Unités Commerciales
SIEC – Maison des examens - Arcueil |
| 2012 – 2016 | Diplômes de management et de Gestion obtenus au siège de McDonald's – Guyancourt
TBM1 (2012) – TBM2 (2013) – PME (2016) |
| 2005 | Baccalauréat Economique et Social avec mention
Lycée Pierre Bourdan – Guéret |