

**Julien (nOvateur) Pouvreau**

Business Developer (Alternance) | Reconversion | 20 ans restauration | Relation client | ...

← Expérience



Projet personnel — Productivité commerciale & contenus (digital)



PrecurSys · CDD temps partiel
oct. 2025 - aujourd'hui · 5 mois
Béziers, Occitanie, France · Hybride

Projet personnel (à temps partiel) —Conception d'outils et de contenus pour améliorer la productivité (scripts, structuration d'informations, supports de prospection).

Automatisation légère et optimisation de workflows (recherche, synthèse, organisation).

Mise en place de méthodes de travail : objectifs, suivi, itération.

Compétences : IA générative, organisation, production de contenus.

Compétences : Prompting IA · Opérations de Grands Modèles de Langage (LLMops) · Développement front-end



Spécialiste de la chaîne d'approvisionnement



Api Restauration · CDI
août 2024 - oct. 2025 · 1 an 3 mois
Lyon, Auvergne-Rhône-Alpes, France · Sur site



Chef de rang



La Barge Lyon · CDD
août 2024 - nov. 2024 · 4 mois
Lyon, Auvergne-Rhône-Alpes, France · Sur site

Chef de rang



CHEZ MUS · Temps plein
sept. 2021 - nov. 2022 · 1 an 3 mois
Salon-de-Provence, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France · Sur site

Accueil, service, encaissement

Responsable de salle



PARO · CDI
mai 2019 - sept. 2021 · 2 ans 5 mois
Pélissanne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France · Sur site

- Mise en place du bar.
- Gestion des stocks et des livraisons.
- Préparation des cocktails et des boissons.
- Gestion de 30 tables.
- Prise de commande et service.
- Gestion de la caisse.
- Vente et achat de la partie poissonnerie et traiteur.



Responsable adjoint



Autogrill · CDI
mars 2017 - juil. 2018 · 1 an 5 mois
Miramas, Provence-Alpes-Côte d'Azur, France · Sur site

- Management d'équipe.
- Gestion de stock de trois sites.

- Responsable norme HACCP.
- Comptage des caisses.
- Objectif CA.

Chef de rang

marco polo Haussmann · CDI
janv. 2015 - janv. 2017 · 2 ans 1 mois
Ville de Paris, Île-de-France, France · Sur site

- Mise en place du bar.
- Gestion des stocks et des livraisons.
- Préparation des cocktails et boissons.
- Gestion d'un rang (30 tables).
- Prise de commande et service.
- Gestion de la caisse.

Chef de rang

La Brasserie Chelloise · CDI
janv. 2012 - sept. 2014 · 2 ans 9 mois
Chelles, Île-de-France, France · Sur site

- Mise en place du bar.
- Gestion des stocks et des livraisons.
- Préparation des cocktails et boissons.
- Mise en place du restaurant.
- Prise de commande.
- Service et débarrassage.

Barman

EL RANCHO · CDI
juil. 2010 - avr. 2011 · 10 mois
Rosny-sous-Bois, Île-de-France, France · Sur site

- Mise en place du bar.
- Gestion des stocks et des livraisons.
- Préparation des cocktails et boissons.
- Mise en place du restaurant.
- Prise de commande.
- Service et débarrassage.



Employé rayon fruits légumes

Carrefour · CDD
juin 2009 - févr. 2010 · 9 mois
Noisy-le-Grand, Île-de-France, France · Sur site



Cuisinier

La Forge · CDI
mai 2006 - mars 2008 · 1 an 11 mois
Argelès-Gazost, Occitanie, France · Sur site

- Mise en place et gestion des commandes.
- Confection des entrées et des desserts.
- Préparation des pizzas / galettes / crêpes.



Employé service restauration

Quick · CDI
août 2004 - mai 2006 · 1 an 10 mois
Pontault-Combault, Île-de-France, France · Sur site

Employé service restauration

Clos de Rougemont · Stage
août 1997 - janv. 2004 · 6 ans 6 mois
Lissay-Lochy, Centre-Val de Loire, France · Sur site

- Confection des entrées, mise en place, nettoyage / plonge.
- Service et débarrassage lors de banquets et traiteur.