

JULIEN POUVREAU

8 rue de la Poste • 34760 Boujan-Sur-Libron
07.44.58.62.97 • julien_pouvreau@yahoo.fr

PROFIL PROFESSIONNEL

Professionnel de la restauration avec plus de 20 ans d'expérience dans des établissements variés, de la restauration rapide aux restaurants gastronomiques. Expertise en service en salle, gestion d'équipe, bar, et coordination cuisine-salle. Reconnu pour mon sens du service client, ma polyvalence et ma capacité à gérer des périodes de forte affluence avec efficacité et professionnalisme.

XPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Employé de Restauration

API RESTAURATION - Hôpital de Fourvière, Lyon | Août 2024 - Octobre 2025

- Service en restauration collective hospitalière avec attention particulière aux besoins diététiques
- Respect des protocoles d'hygiène renforcés en milieu hospitalier
- Gestion du service sur différents horaires et adaptation aux contraintes du secteur médical

Polyvalent Salle/Cuisine

LA CORDE DES SENS - Péniche La Barge, Quai du Rhône, Lyon | Mai 2023 - Septembre 2024

- Service en salle dans un cadre original (péniche restaurant) avec forte affluence touristique
- Support en cuisine : préparation, dressage des assiettes et coordination avec l'équipe
- Polyvalence totale entre salle et cuisine selon les besoins du service

Chef de Rang

CHEZ MUS - Salon-de-Provence | Septembre 2021 - Octobre 2022

- Supervision d'un rang et coordination du service en salle
- Conseil aux clients sur les plats et accords mets-vins
- Formation et encadrement des commis de salle

Responsable de Salle et Vendeur en Poissonnerie

CHEZ PARO - Pélissanne | Mai 2019 - Juillet 2021

- Gestion complète de la salle : organisation, supervision du personnel, relation client
- Vente et conseil en poissonnerie : connaissance des produits, préparation, conseil culinaire
- Double compétence restauration-commerce de détail

Adjoint Point de Vente

AUTOGRILL - Mc Arthur Glen, Miramas | Mars 2017 - Juillet 2018

- Assistance à la direction dans la gestion quotidienne du point de vente
- Gestion des stocks, commandes et inventaires
- Management d'équipe et planification des horaires

Chef de Rang et Barman

MARCO POLO - Haussmann Saint-Lazare, Paris | Janvier 2015 - Janvier 2017

- Service de qualité dans un établissement parisien à fort volume de clientèle
- Gestion du bar : préparation de cocktails, gestion des stocks bar
- Double compétence salle et bar

Chef de Rang et Responsable de Bar

LA CHELLOISE - Chelles | Janvier 2012 - Septembre 2014

- Responsabilité complète du bar : gestion des stocks, commandes, création de la carte
- Service en salle et coordination entre bar et cuisine
- Formation du personnel bar

Barman et Commis de Salle

EL RANCHO - Rosny-sous-Bois | Juillet 2010 - Décembre 2011

- Service bar et salle en restauration thématique
- Gestion de la clientèle familiale et groupes

Commis de Cuisine

LA FORGE - Argeles-Gazost | Mai 2006 - Janvier 2010

- Préparation et mise en place en cuisine
- Apprentissage des bases culinaires et techniques de cuisine

Employé Polyvalent

QUICK RESTAURATION - Pontault-Combault | Août 2004 - Décembre 2006

- Service rapide en restauration rapide : prise de commandes, préparation, caisse
- Respect des standards de rapidité et qualité

Commis de Cuisine et Serveur

CLOS DE ROUGEMONT / RUDY'S PIZZ - Bourges | Janvier 1997 - Décembre 2004

- Débuts dans la restauration : apprentissage des fondamentaux
- Polyvalence cuisine et salle dès le début de carrière

FORMATION

BEP Hôtellerie, option Service

Niveau CAP/BEP (Niveau 5)

COMPÉTENCES LINGUISTIQUES ET AUTRES

- Anglais : Niveau A2
- Sports pratiqués : Judo, Boxe, Échecs, Saxophone