

# BOURDIN CHRISTOPHE

83 RUE DE PARIS, 93100  
MONTREUIL

06.85.34.47.37

bourdin.christophe@gmail.com



## BACHELOR

2006 : Bachelor en Management,  
ESC de Toulouse

## BTS

2000 : BTS Technicien Supérieur de  
la grande distribution

## BAC

1994 : BAC ES

Formateur

Depuis mai 2016 : Formateur dans le domaine de la sécurité alimentaire, gestion d'un point de vente, techniques de vente, management, résolution des conflits... Les formations HACCP que je dispense sont certifiantes et validées par le ministère de l'agriculture. Auditeur de points de vente, conception de plans d'action et d'outils. Formateur au sein de centres de formation dans le domaine de la sécurité alimentaire, communication, management, gestion du stress, gestion du temps, techniques de vente...

Directeur BurgerKing

2015 à 2016 : Directeur Burgerking : Participation au recrutement de l'équipe du restaurant de la Défense (200 équipiers à recruter) - Formation de la directrice du restaurant de Lille dans le cadre de son évolution : management, gestion d'un centre de profit, disciplinaire, présentation des résultats, organisation de réunions, animation d'équipes... - Responsable de l'ouverture du restaurant d'Aubervilliers : recrutement, contrôle des travaux, commandes, intégration et formation des équipes (équipiers, managers et directrice adjointe) ...

Directeur McDonald's

2005 à 2015 : Directeur du McDonald's de St Vincent de Tyrosse, puis du Louvre puis d'avenue de Wagram – entre 40 et 100 employés – 5 millions de chiffre d'affaires - Conception des projections de chiffres d'affaires et du plan annuel, signature des contrats, entretiens disciplinaires, responsable de la sécurité des biens et des personnes, responsable de la sécurité alimentaire, développement des équipes, organisation d'élections syndicales, chargé de la gestion de la marge, de la main d'œuvre, du calcul de besoin en personnel et en formation, de la conception et de l'attribution d'objectifs mensuels et annuels, de la création de la mise en œuvre et du suivi de plans d'actions, de la négociation avec certains prestataires, de la conception et de l'animation d'offres commerciales, de l'évaluation des managers, de l'animation des réunions de l'équipe de gestion, du contrôle des dépôts, des entretiens professionnels ...

D'équipier à manager

1999 à 2005 : Equipier puis manager puis directeur adjoint du McDonald's de Pau (64) - Chargé des plannings, du recrutement, du respect de la législation sociale, du contrôle de la sécurité alimentaire et de la sécurité des biens et des personnes, des commandes, de la gestion du coffre, de la formation continue des équipiers, chargé du plan d'entretien préventif, de la formation des équipes...

Certification SERVSAFE  
Formation de tuteur  
Formation « Business Leadership Practices »  
à Chicago, Illinois

Formations sur différents sujets :  
Techniques de management  
Pratiques de management efficaces  
Leadership en restaurant  
Management intergénérationnel  
Paies  
Droit du travail  
Relations avec les syndicats  
Entretiens professionnels...

Anglais : lu, écrit et parlé, bon niveau

Informatique : bonne maîtrise des logiciels de  
traitement de texte, tableurs, présentations  
tels que Word, Excel ou PowerPoint  
Internet

Voyages : de nombreux séjours aux Etats Unis  
et dans les capitales européennes  
Amateur de théâtre  
Musées  
Concerts  
Lecture