CARNAC THOMAS

ALTERNANCE - MARKETING EN APPRENTISSAGE

CONTACT

carnacthomaspro@gmail.com

07 69 61 10 47

www.thomascarnac.com

Lyon

COMPÉTENCES

LOGICIELS MAÎTRISÉS

CapCut
PowerPoint
Excel
Pack Adobe Pro

LANGUES PARLÉES

Français : langue maternelle
Anglais : niveau professionnel
Allemand : niveau débutant
Japonais : niveau scolaire

FORMATION

LICENCE DROIT PHILOSOPHIE
Universite Lyon 3
2014-2015

LICENCE SOCIOLOGIE ECONOMIE
Isem Nice
2016-2018

BTS MUC
ISEFAC La Rochelle
2018-2019

Curieux, rigoureux et profondément humain, je suis un professionnel passionné par la communication, le management et l'amélioration continue. Après plusieurs années d'expérience en restauration, où j'ai encadré des équipes, optimisé les performances de points de vente et assuré la satisfaction client, j'ai découvert une appétence naturelle pour le Marketing et l'univers du digital.

EXPÉRIENCE

ASSISTANT CHEF — *2024-2025*

Bonnutivo - Seoul Coree du Sud

Durant mon PVT en Corée, j'ai intégré la brigade d'un restaurant italien en tant qu'assistant-chef. J'y ai participé à la préparation des plats, à la gestion du poste chaud/froid, et au respect strict des normes d'hygiène. Cette expérience à l'international m'a permis de m'adapter à un nouvel environnement culturel, de renforcer ma rigueur en cuisine et de développer mon autonomie en situation de rush.

DIRECTEUR EN RESTAURATION — *2022-2024*

Dominos Pizza - Bordeaux

En tant que directeur de restaurant, j'ai supervisé une équipe de 15 à 25 personnes, géré les plannings, les recrutements et les formations. J'étais responsable de la rentabilité du point de vente (masse salariale, gestion des stocks, contrôle des pertes), de la qualité produit, et de la satisfaction client. Mon rôle impliquait également la coordination des managers, le maintien d'une bonne dynamique d'équipe, et la garantie d'un service rapide et irréprochable.

MANAGER — *2022*

Waffle Factory - Bordeaux

Durant cette mission, j'ai assuré la gestion opérationnelle du point de vente : ouverture/fermeture, coordination d'équipe, respect des normes d'hygiène, encaissement, et service client. J'ai veillé à garantir un service rapide et de qualité, tout en soutenant l'équipe dans ses tâches quotidiennes.

MANAGER — *2021-2022*

Street Burger - Bordeaux

Responsable d'une équipe de 17 personnes, j'ai assuré le recrutement, la formation aux normes d'hygiène, la gestion des stocks et des commandes, ainsi que l'organisation quotidienne du service. Mon objectif : garantir un cadre de travail motivant, optimiser la rentabilité, limiter les pertes et offrir une expérience client de qualité. J'ai également contribué à la mise en place de process pour améliorer la performance globale du restaurant.

EQUIPIER POLYVALENT - LEADER — 2019-2021

Burger King - Bordeaux

Véritable relais des managers sur le terrain, j'assurais la coordination de l'équipe, le respect des standards de qualité et la formation des nouvelles recrues. J'intervenais sur tous les postes : cuisine, comptoir, entretien des machines, gestion des stocks et approvisionnement. Cette expérience m'a permis de développer ma réactivité, mon sens des priorités et mon esprit d'équipe dans un environnement à fort volume.