



**** *

Permis B

** ** *

Champigny-sur-Marne (94500)

*****@*****.*

DIRECTEUR Réseau Développement Réseau /Franchise, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2017 / août 2019

Directeur des magasins D.O.P

FAUCHON Épicerie fine de Luxe

- * Reprise en main des équipes de vente
- * Organisation des flux marchandises (Equipes, Entrepôt, Fournisseurs)
- * Réorganisation de l'espace snacking, (travaux, fermeture, réouverture)
- * Réimplantation des laboratoires Cuisine et Pâtisserie sur « La Madeleine »
- * Assure l'interface avec les services supports,RH, Retail,Achats,Communication,Merchandasing,
- * Projet d'ouverture de la boutique Hôtel
- * Accompagnement et formation des partenaires (Franchises : CDG,Orly,Monaco,Tahiti)
- * Redéploiement de l'entreprise (LG sur le rayon vins et spiritueux et LG sur un restaurant de la Mer)
- * Pilotage des frais de personnels, frais influençables, Tableau de bord

juin 2017 / oct. 2017

Directeur De Réseau

La Parisienne Boulangerie / Pâtisserie

- * Recrutement, intégration, formation, des métiers de la vente, de la fabrication, ,et des livraisons
- * Développement des objectifs de CA . Analyse des résultats, apport des mesures correctives grâce notamment à des plans d'actions. Animations produits
- * Pilote et optimise la gestion de coûts consommation, Achats, frais de personnels
- * Gestion des comptes d'exploitations.
- * Respect des procédures HACCP
- * Assure l'interface avec le siège

mai 2015 / mai 2016

Chef de projet fonction Directeur régional

Groupe Holder Boulangerie PAUL

- * Responsable de 14 établissements IDF reseau et 33 franchisés
- * Organisation du COP 21 en partenariat avec Elicor
- * Organisation du projet de redéploiement de l'entreprise (Fermeture d'établissements)
- * Organisation de la Coupe du Monde Handisport
- * Gestion des conflits sociaux
- * Accompagnement de nouveaux partenaires (Franchises , LG)
- * Organisation des métiers de la vente, de la fabrication, d'un service de restauration, et des livraisons
- * Assure et développe les objectifs de CA et, la rentabilité du secteur. Analyse des résultats, apport des mesures correctives grâce notamment à des plans d'actions.
- * Pilote et optimise la gestion de coûts consommation, frais de personnels, frais influençables
- * Gestion du secteur et analyse du compte consolidé.
- * Assure le respect des procédures des flux marchandise et des flux financiers.
- * Assure l'interface avec le siège, les services supports,RH, les services de contrôle.

mai 2014 / mars 2015

Directeur De Réseau

Groupe E.KAYSER Boulangerie MIDORE

- * Responsable de 13 établissements dans Paris (10 fournils) + un laboratoire de production
- * Recrutement, intégration, formation, des métiers de la vente, de la fabrication, ,et

	des livraisons * Développement des objectifs de CA . Analyse des résultats, apport des mesures correctives grâce notamment à des plans d'actions. Animations produits * Pilote et optimise la gestion de coûts consommation, Achats, frais de personnels * Gestion des comptes d'exploitations. * Respect des procédures HACCP * Assure l'interface avec le siège
sept. 2009 / mai 2014	Directeur des exploitations Groupe BERTRAND Boulangerie MOISAN * Responsable de 8 établissements dans Paris (8 fournils) * Recrutement, intégration, formation, des métiers de la vente, de la fabrication, ,et des livraisons * Développement des objectifs de CA . Analyse des résultats, apport des mesures correctives grâce notamment à des plans d'actions. Animations produits * Création d'une bible produits (fiches techniques) * Pilote et optimise la gestion de coûts consommation, Achats, frais de personnels * Gestion des comptes d'exploitations. * Respect des procédures des flux marchandises et des flux financiers. * Gestion des comptes clients magasins *Assure l'interface avec le siège et la comptabilité
mai 2008 / oct. 2008	Directeur d'exploitation Groupe RICHARD Brasserie "Chez Francis" * Gestion d'une structure de 80 personnes * Responsable des marges et des Budgets * Assure et développe les objectifs de CA et, la rentabilité de l'établissement. Analyse des résultats, apport des mesures correctives grâce notamment à des plans d'actions. * Gestion du compte d'exploitation * Pilote et optimise la gestion de coûts consommation, frais de personnels, frais influençables
sept. 2005 / avr. 2008	Directeur régional Groupe Holder Boulangerie PAUL * Responsable de 12 établissements dans Paris (dont 4 fournils, 2 franchises) * Organisation des métiers de la vente, de la fabrication, d'un service de restauration,et des livraisons * Assure et développe les objectifs de CA et, la rentabilité du secteur. Analyse des résultats, apport des mesures correctives grâce notamment à des plans d'actions. * Pilote et optimise la gestion de coûts consommation, frais de personnels, frais influençables * Gestion des comptes d'exploitation du secteur et analyse du compte consolidé. * Assure le respect des procédures des flux marchandise et des flux financiers. * Assure l'interface avec le siège, les services supports,RH, les services de contrôle. * Formation du groupe IFH
oct. 2003 /	Directeur d'Exploitation Groupe FAUCHON Traiteur * Octobre 2003 : Passage à l'enseigne Fauchon : Mise en place des produits d'épicerie, de confiserie, vins et spiritueux
févr. 2001 /	Directeur d'Exploitation Groupe FAUCHON Traiteur * Février 2001 : Prise en charge de la boutique de la place du marché St Honoré
mai 2000 / avr. 2005	Directeur d'Exploitation Groupe FAUCHON Traiteur * Prise en charge de la boutique de l'Avenue Daumesnil * Responsable des Marges, des Budgets, du Personnel
mai 2000 /	Directeur Groupe FAUCHON Traiteur

juin 1999 / avr. 2000	Adjoint de Direction Maison HEDIARD Traiteur <i>* Gestion d'un structure de 10 à 85 personnes</i>
oct. 1997 / juin 1999	Responsable Entrepôt et Logistique SPERE INTER <i>* Gestion du personnel</i> <i>* Mis en place d'un service qualité +</i> <i>* Développement des expéditions et suivit client,livraisons</i> <i>* Animation de stand lors des salons maisons et objets</i>
avr. 1997 / août 1997	Responsable Secteur EURO EQUIPEMENT
nov. 1996 / avr. 1997	POMONA <i>Animations commerciales</i>
mai 1996 / nov. 1996	Assistant de direction COTE A COTE <i>* Animation commerciale selon thème</i> <i>* Gestion du personnel et des plannings</i> <i>* Contrôle et suivi des marges, CA et des objectifs</i> <i>* Suivi de la politique de groupe</i>
oct. 1994 / juin 1996	BRASSERIE RESTAURANT <i>Gérance libre</i> <i>* CAV 1300 membres.</i>
févr. 1990 / févr. 1995	Responsable d'exploitation des magasins Maison FAUCHON Traiteur <i>* Gestion du personnel (180 pers)</i> <i>* Création de nouveaux services</i> <i>* Animation et sélection des nouveaux produits (CSP)</i> <i>* Optimisation de la politique commerciale, des marges, budgets et objectifs.</i> <i>* Développement et prospection</i>
juil. 1985 / janv. 1990	Gérance Groupe ACCOR <i>* Evolution du poste de CDR à MDH sur différent sites Novotel en France</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1985	CAP Hôtellerie Restauration - CAP Amboise (37)
--------------------	--

COMPETENCES

Merchandasing, CSP, World, Excel, micros, AS400, MAG50, AXAPTA, HORSYS, JDE, SAGE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
----------------	---------------