



***** *****

22/07/1985 (38 ans)
Permis B

** *** ** *****

La Chapelle-sur-Erdre (44240)

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

Directeur de la restauration & cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 /

Directeur de la restauration & cuisine

Radisson Blu Hôtel Nantes

Hôtel 4* / 142 chambres & suites, 9 salles de réunion, 6 espaces de restauration / Nantes (44)

* Management de l'équipe : 14 collaborateurs en service et 9 en cuisine

* Gestion administrative, développement du CA, budgets, forecasts, étude de l'exploitation & analyse des résultats, amélioration masse salariale et ratios boissons, plannings, formation des équipes, gestion RH

* Mise en place et pilotage d'un nouveau système d'exploitation et facturation pour les hôtels du groupe France

* Consultant France pour uniformisation de l'offre M&E et F&B.

avr. 2016 / déc. 2017

Responsable Restauration

Servotel Saint-Vincent

Hôtel 4* / 89 chambres & suites, 3 salles de réunion, 2 espaces de restauration / Nice (06)

* Management de l'équipe : 11 collaborateurs

* Étude des résultats d'exploitation

* Développement de l'activité (spécialisation dans l'accueil de sportifs, changement de formule de restauration - ardoise, produits frais, augmentation du ticket moyen de 4,50€ par rapport à N-1)

* Amélioration des ratios sur l'exercice 2016/2017 en F&B (N-1 : 34,5%, objectifs : 33%, réalisé 28,7%)

avr. 2012 / juil. 2015

Directeur de restaurant et des salles

Westotel by West-events

Hôtel 4* / 300 chambres & suites, 60 salles de réunion, 7 espaces de restauration / Nantes (44)

* Management de l'équipe : de 8 à 50 collaborateurs

* Gestion des projets en accord avec les commerciaux en amont de l'événement (gala, cocktails, banquets, séminaires, événements privés et sportifs, de 10 à 400 personnes)

* Diminution de 70% les heures supplémentaires du personnel intérimaire pour l'année 2014

oct. 2010 / janv. 2012

Chef Barman

Le Carré Lounge Bar

* Gestion d'une équipe de 3 à 8 collaborateurs

* Mise en place d'une carte de cocktails classiques et créations

* Développement du site internet & recherche de groupes de musique ou d'animations

sept. 2009 / août 2010

Maître d'hôtel

Restaurant du Lac

juil. 2008 / juin 2009

Assistant restaurant manager

Forbury's Restaurant

Restaurant 3 rosettes / Reading, Angleterre

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2023	Licence professionnelle hôtellerie-restauration Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. Parcours LEA Hôtellerie-Resta - BAC+3 l'université de Nantes (44)
sept. 1987 / juin 2006	Formation HACCP Hygiène alimentaire en établissement
/ juin 2006	BTS hôtellerie-restauration option arts de la table et du service - BAC+2 lycée hôtelier Ste Anne / St Nazaire (44)
/ juin 2004	BAC professionnel option service-commercialisation - BAC lycée hôtelier Notre-Dame / St Méen Le Grand (35)
/ juin 2003	BEP option cuisine en candidat libre - BEP lycée hôtelier Notre-Dame / St Méen Le Grand (35)
/ juin 2002	BEP/CAP option service - CAP lycée hôtelier Notre-Dame / St Méen Le Grand (35)

COMPETENCES

Pack office, système d'exploitation, système de paiement

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Elémentaire
Français	