



\*\*\*\*\*

\* \*\*\*\*\*

Levallois-Perret (92300)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Directeur Opérationnel Innover, Anticiper, Décider, Planifier, Organiser, Coordonner, Contrôler, Corriger, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### sept. 2022 / aujourd'hui **Directeur Opérationnel**

LB

*En charge du recrutement sur tous postes pour l'ensemble du groupe et parallèlement*

...

*Management de 110 collaborateurs pour 14 M€ CA*

- **DUPONT VERSAILLES** (Brasserie en gérance)

*Paris 15ème / Porte de Versailles / 300 salons annuels et 180 spectacles.*

*Effectifs : 17 à 35 ; 150 à 700 tickets ; 100 à 950 cvts ; C.A. : 5 M€*

*Accompagner le nouveau gérant pour le lancement suite à sa reprise du site*

- **THE GRILL ROOM** (Restaurant autour de viandes d'exceptions)

*Paris 8ème / Effectifs : 30 ; 250 cvts ; C.A. : 4,2M€*

- **LA PEPINIERE** (Brasserie Parisienne cosy et tendance)

*Paris 8ème / Effectifs : 40 ; 200 tickets & 300 cvts/jour ; C.A. : 4,7 M€*

*Restructurer l'établissement, le normer, monter en gamme et compétences, installer des standards de services*

*Objectif financier 6 M€*

*Future vitrine du groupe en mettant en place une bible type pour les établissements actuels et à venir.*

#### janv. 2022 /

#### **Directeur d'Exploitation**

LA GAULOISE

*(Changement de cap du propriétaire ; mise en gérance après 4 mois d'activité)*

*Paris 15ème / la Motte Picquet / Effectif : 25 ; 120 cvts/jour ; C.A. prévisionnel : 3 M€*

*Reprise au stade de chantier ; ouverture et lancement de l'activité*

#### janv. 2019 / déc. 2020

#### **Directeur d'Exploitation**

\* **L'EUROPEEN** (Groupe Gérard Jolie - Brasserie Parisienne)

*Gare de Lyon / Effectif : 95 ; 800 cvts/jour ; C.A. : 8,5 M€*

*Structuration des process de fonctionnements et remise à plats des standards de services*

\* *Résultats Progression de la troisième à la deuxième place du groupe par son volume d'activité et CA*

#### janv. 2018 / janv. 2019

#### **Directeur d'Exploitation**

SODEXO

*Hippodromes de Vincennes et Enghien / 4 Restaurants & 6 Bars / Effectif : 50 à 180 ; CA 6 M€*

*Refonte des différentes offres de restaurations et bars - +1800 cvts/jour -*

*Amélioration du prime cost*

*Redéfinition des postages, mise en place d'offres dynamiques, gestion d'évènements*

#### janv. 2014 / janv. 2018

#### **Directeur des Restaurants**

BATEAUX MOUCHES

*Paris 8ème / Port de la Conférence / Effectif : 45 à 150 ; 142 000 cvts ; CA 25 M€ (12 M€ Restaurant)*

*6 Bateaux Restaurants (150 à 1800 cvts/jour), 1 Club, 3 stands VAE 850 K€*

*Reprise et restructuration après une scission dans le couple de la propriétaire avec formatage complète des*

*archives et données existantes*

*Mise en place de tableaux de bords, d'indicateurs, de procédures et méthodes*

Démarrage avec 100% d'intérimaires durant 9 mois sans encadrement ni adjoint jusqu'à mon départ  
En charge de la gestion des réservations groupes & individuelles ; prévisions des sorties bateaux  
Optimisation des taux de remplissage, des moyens et des hommes ; faisabilité des carcasses types  
Gestion d'un budget MO de +2.150M€ ; Gestion d'un budget Liquide de +550K€ & Solide de +1.300M€  
Gestion et planifications de + 750 intérimaires différents sur + 8 000 vacations données (s/2017)  
\* Résultats Optimisation du ratio MO - 11.1% lissé et du ratio MP - 6.25% lissé (sur CA depuis mon arrivée de +6 %)

janv. 2013 /

### General Manager

FRENCHY'S (Bistronomique)

Reprise et restructuration complète après une ouverture ratée 1 mois avant mon arrivée.

\* Résultats Evolution du T.M. Restaurant de 40% (+8.57€) et VAE de 4% (0.25€)  
Optimisation des ratios : MO -9.12% (32.99) / MP -17.52% (17.35) / FG -8.43% (4.28)

Prime Cost ramené à 50.34% (+26.55%) au lieu de 76.98%

Epuraton de la perte initiale / (repris le site à : -175 K€)

janv. 2007 / déc. 2012

### Directeur Opérationnel

LAGARDERE PARIS RACING

(Concession reprise en cours et jusqu'à son terme 2011-2012)

Bois de Boulogne 16 ème / « Espace Catelan » / Effectif : 27 à 80 ; 3 M€

1 Restaurant (50/300 cvts), 1 Self (250/1000 plateaux), 1 Bar de Piscine (100/350 repas), 1 Bar,

D.A, 1 Club (50/300 cvts), divers Roulantes & l'Evènementiel (500 K€)

\* Résultats Amélioration du REX : baisse de provision des RTT & CP -56.61%

Optimisation du ratio MO (-12 points ramené à 39%)

janv. 2005 / déc. 2006

### Directeur d'Exploitation

FRANCIS ( SETHOR - Groupe Richard / Groupe de restauration, Brasserie de luxe) Paris 8ème

Paris 8ème / « Triangle d'or » / Alma Marceau / Effectif : 75 ; 500 cvts/jour ; C.A. : 9 M€

\* Résultats Hausse de fréquentation clientèle 2,2 % (+2 175 cvts)

Progression du C.A. Restaurant de 7,91 % & Limonade de 21,3 %

Augmentation de +7 points s / EBE annuel lissé amené à 34 %

janv. 2003 / déc. 2004

### Manager

ELIANCE

\* ELIANCE (Elior / 3 ème Groupe mondial de restauration concédée / Division Aéroportuaire)

Aéroport Roissy CDG - Terminal 2F & 2E / Effectif : 17 ; C.A : 2.2 M€

\* Résultats Evolution du C.A + 23 % (sur N-1) ; + 21.8 % (sur Budget)

Progression du ticket moyen + 18.6 % (malgré baisse du trafic de 14 %)

Baisse du ratio M.P. de 4,5 points soit 23 % (valeur du point : 900 €)

janv. 1997 / janv. 2003

### Gérant

Créteil 94, Montreuil 93, Paris 15ème

\* D and D (Terminaux de cuissons, Pôle de restauration, -Entreprises personnelle-)

Créteil 94, Montreuil 93, Paris 15ème - Effectif : 8 à 19 ; C.A : 630 K€

janv. 1993 / déc. 1996

### Directeur Multi-Sites

BISTRO ROMAIN ( Bistro Romain / Groupe de restauration à thème) Paris Les Ternes 17 ème

janv. 1991 / janv. 1993

### Manager Multi-Sites & Directeur Général

CAN IMPEX

Multinationale d'Import-Export Canadienne / Matériels divers et téléphonie)

Maison Alfort 94 & St. Ouen 93 (département vente directe) / Effectif : 150 ; C.A : 15,5 M€

janv. 1982 / janv. 1991

### plongeur

ALICE RESTAURANT (SDGB)

/ ALICE RESTAURANT (SDGB)  
(En vue de vendre l'affaire 2006-2007)  
Paris 12ème / « Bercy Village » / Effectif : 13 ; 200 cvts/jour ; C.A. : 800 K€  
\* Résultats Equilibre des comptes / Auparavant pertes moyennes mensuelles : -40 K€

/ LE PASSAGE ST. ROCH  
(Mission interrompue suite à la crise financière 2008-2009)  
Paris 1er / Effectif : 11 ; 120 cvts/jour ; C.A. : 1,6 M€  
\* Résultats Noté 13/20 par le Gault & Millau après deux mois suite à la réouverture

/ CAFE LA JATTE  
(En vue de vendre l'affaire 2010-2011)  
Neuilly sur Seine 92 / « Ile de la Jatte » / Effectif : 40 ; 350 cvts/jour ; 3,5 M€  
\* Résultats Augmentation du ticket moyen +2,95% (+1,45 €)  
Progression du C.A +8,05% (+278 690€)  
Optimisation du ratio MO (-15 points ramené à 35%)  
Amélioration du REX : baisse de provision des RTT & CP -67.57%  
Equilibre des comptes / (sur 2009 pertes de 155 K€)

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 1982 / juil. 1985    **cap comptabilité** - BEP

## COMPETENCES

---

Excel, PowerPoint, Word

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Français</b>	
<b>Grec</b>	Courant