



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

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

Trois-Rivières (97114)

\*\*\*\*\*

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

## Consultant Charge de mission Restauration, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 /

#### Consultant Charge de mission Restauration

MAEVA Camargue Groupe Pierre et Vacances  
CENTRES D'INTERET

08/2022 Consultant Charge de mission Restauration pour la

juil. 2022 /

Epicerie Fine de La Grotte Cosquer - Villa méditerranée - Groupe Kleber-Rossillon

\* Définition et implémentation des processus  
11/2021 opérationnels .

\* Références des prestataires, fournisseurs et  
suivi des négociations commerciales .

\* Recrutement de l'équipe d'encadrement,  
structuration, accompagnement dans l'animation  
de l'équipe de restauration.

\* Suivi de l'exploitation durant la phase de

nov. 2012 / févr. 2016

#### Consultant Restauration

Groupe Valvital

Mission de gestion du projet de création d'un  
restaurant Le Panorama:

\* Définition du concept et du parcours client

11/2012 \* Suivi des travaux et des mises en place technique

\* Définition de la politique commerciale

\* Elaboration budgétaire en fonction du cahier des  
charges du groupe.

\* Fournisseurs :Référéncement et négociations  
commerciales

08/2011 \* Recrutement et formation du personnel

\* Mise en place des normes Haccp.

janv. 2003 /

#### Animateur sportif

MAEVA Camargue Groupe Pierre et Vacances

/

#### Directeur Eris cafétéria

Nîmes (Groupe Bertrand) Le BOATEL - Hôtel Restaurant Fluvial - Arles

Gestion du centre de profit (7 chambres, 50 couverts  
en salle + 20 en terrasse )

/

#### Adjoint de direction Campanile Arles

Aix en Provence

(Louvre hotels group) 41 chambres et un restaurant  
Bras droit du directeur, garant du respect des normes  
de l'enseigne et de la bonne tenue de l'établissement.

/

#### Directeur de la restauration des Théâtres et du Festival de Paques

Aix en Provence

Groupement de 4 théâtres sur Aix en Provence et  
Marseille)

\* Structuration du pôle restauration et  
mutualisations des bars des Théâtres répondant  
aux contraintes de l'activité du spectacle.

\* Création du concept du Teddy Bar au Grand Théâtre de Provence :  
\* Définition de la politique commerciale après enquête de satisfaction.  
\* Suivi du chiffres d'affaires et des flux financiers.  
\* Référencement et négociations commerciales avec les fournisseurs  
\* Recrutement et formation du personnel (12/20 personnes)  
\* Mise en place des normes HACCP et de procédures de contrôles de caisses.  
\* Suivi de la maintenance des installations.

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 1995 / juin 2007    **BTS; BTS HOTELLERIE; MBA Management; EDUCATEUR Option Mercatique et Permis l'hôtellerie, du tourisme et GESTION SPORTIF d'exploitation et - BAC+4**  
BREVAT

/                            **Option sport pour gestion hôtelière - CNED formation de la Restauration**  
Lycée Louis Pasquet

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

## CENTRES D'INTERETS

---

Aïkido, Running, plongée, l'air, Cinéma, spectacle vivant, musique Francais, Langue Maternelle