



**** *

Permis B

**** * *

Noisy-le-Grand (93160)

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

Directeur de restaurant italien Paris 7, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2019 / oct. 2021

Directeur de restaurant italien Paris 7

180/220 cts par jour en ETE / 140 Cts en hiver (4 - 8 collaborateurs selon saison)
Gestion financière de l'établissement, inventaires, caisses, remise et contrôle des flux financiers, des frais généraux, des couts l'exploitations, Maîtrise des ratios, gestion du compte d'exploitation.
Recrutement, formation du personnel, organisation des plannings, absence, congé, extra, paie.
Mise en place et application des protocoles, respect des règles d'hygiène, sanitaire, social en digital.
Gestions des fournisseurs achats, couts, négociations, facturations, livraisons achat en flux tendu.
Assurer le développement de l'établissement (CA, Fréquentation, Rentabilité, hausse ticket moyen).
Bilan mensuelle DRH comptable et DG, fibre commerciale, force de vente, manager accomplie.

janv. 2018 / janv. 2019

Directeur & Manager

Brasserie & Restaurant Paris 17ème
Emplacement N°1 de 100/150 cts par service - (6 - 8 collaborateurs)
Développé et introduit une nouvelle politique en seins de l'entreprise axés sur le service et le client.
Géré les couts d'achats et suivi du compte d'exploitation et des objectifs définir par la direction.
Accompagné et formé le personnel aux techniques de vente afin d'améliorer le ticket moyen.
Faire appliquer les normes hygiène en cuisine (Nettoyage, stockage, traçabilités marche en avant).
Gestion des caisses du personnels et analyse du chiffre d'affaires et veille du ticket client moyen.
Hausse du tickets clients et chiffre d'affaires en 6 mois.
Instauré une stabilité et un bon climat social et géré le planning entrant et sortant du personnel.

janv. 2018 /

Responsable commerciale évènementielle

Groupe Casino - St-Once Traiteur
Collaboration directe avec le directeur commerciale National secteur Nord
Développé la marque St-Onces traiteur auprès des acteur du secteur évènementiel.
Etablir les devis clients en respectant un compte exploitation et les marges brute.
Développé, analysé la concurrent et recherche les tendances et demandent du secteur.
Gestions des sous-traitant et acteur des l évènements (Traiteur, Location, personnels)

janv. 2015 / déc. 2017

Organisateur de réception commerciale

2015 - 2017 Création de la société www.cocktail-et-réception.com

Traiteur Organisateur de réception évènementielle particuliers et entreprises
Devis de Cocktail, Buffet, Plateaux repas, repas assis et organisation globale ou partiel
Gestion de toute la partie commerciale et opérationnelle devis, vente et facturation des prestations.
Développer le référencement de l'entreprise via les réseaux sociaux et support numérique
Évalué les besoins de satisfaction des produits et des services auprès des clients

janv. 2009 / janv. 2015 Cuisinier, Hôtesse, Agent Sécurité
société www.maitredhotel
Conseil et gestion dans le secteur de l'évènementielle pour les entreprises et particuliers
Gestion d'un réseau de 50/ 80 personnes en tant que vacataire, indépendant, intérimaire (Maître d'hôtel, Cuisinier, Hôtesse, Agent Sécurité)
Avec 480 Prestations réalisés allant de 30 à 2500 personnes.
Gestion des devis, couts, marges, rentabilité et facturation auprès des clients.
Coordination de plusieurs prestataires le jour " J " et réactivité de décision.
Débriefing et analyse auprès du client et/ou direction.
Prospection de nouveau client tout en entretenant des relations avec les comptes existants.

janv. 2000 / janv. 2009 Maître d'Hôtel intermittent & Freelance
Crédit Logement
Maître d'Hôtel En 1 er Brigade et free-lance pour des traiteurs & organisateur de réception.
Principalement : Dalloyau, Butard-Enescot, Maxim's bateau, U.N.E.S.C.O., Ritz, Saint-clair,
A était responsable et sous les directives du 1 er Maitre d'hôtel pour de grande réception :
(Le Bourget, G7, Salon d'agriculture, Fashion Week, Congrès des maires, Roadshow, Séminaire,
Assemblée Générale, Convention)
1er Maitre d'hôtel de types d'évènement Repas, Cocktail, Buffet du montage au démontage.
Coordination de divers prestataires et analysé les problématiques auprès de la direction.
Managé une équipe de 10 à 20 personnes extras principalement et l'attribution des postes.

janv. 1998 / janv. 2000 Manager puis Directeur pizzeria
Levallois Perret 92300
120/160 couverts par jours Recruté, encadré et formé une équipe de 7 personnes
Gestion des plannings du personnel et des congés
Facturation et encaissement des clients, remise des bordereaux en banque.
Gestion des commandes et stock, le suivie des objectifs et le développement du CA.
Collaboration directe avec le gérant pour atteindre le résultat en fin d'année 1KF
Instauration d'un bon climat social au sein de l'entreprise.

janv. 1993 / janv. 1998 Chef de rang, serveur
limonadier Le Billot Courbevoie, Le Don Luigi Paris, L'Entrecôte de Paris, La Taverne de St-Germain, Le Sous Bock Paris, Le moulin du village Paris, L

janv. 1992 / janv. 1993 Maître d'Hôtel du Colonel & Responsable du Messe des Officiers
41ème R.T Senlis
(Bar, Réfectoire 350 Pers/jours midi & soir, Salle à manger de direction 18 pers/jours)
Organigramme : 1 Capitaine, 1 Adjudant-chef, 2 Sergents, 1 Maître d'Hôtel, 26 Appelés.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2008 Cours et formation CCI Porte de Champerret Développement et gestion de l'Entreprise

/ juin 2001 Cours suivie : Création et/ou reprise d'entreprise
Chambre des Métiers de Paris

sept. 1988 / juin 1991 Ecole Hôtelière Diplômes acquis; CAP/BEP Cuisine & Salle - CAP
l'école de Ferrandi 75006 Paris

COMPETENCES

serveur, Luigi, World, Excel, Power Point

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel
Français
Néerlandais

CENTRES D'INTERETS

Course à pied, Vélo, Ski alpin, Surf, Art moderne, Cinéphile, Musique