



***** *****

Nationalité Français et Canadien
Permis B

**** *****

Bois-Guilbert (76750)

***** _ *****

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

Directeur de la restauration / Directeur D'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2022 / aujourd'hui** **Formateur vacataire en Anglais**
GRETA de Grand Quevilly
Formateur D'anglais pour le GRETA de Grand Quevilly
- déc. 2021 / juin 2021** **Formateur Vacataire en restauration**
Greta de Canteleu
Formateur en Hôtellerie restauration pour le GRETA de Canteleu
- sept. 2018 / août 2020** **Directeur de la restauration**
Domaine de Forges a Forges les Eaux
Responsable de toute la restauration du Casino et du Domaine
- avr. 2018 / juil. 2018** **Directeur de la restauration**
Brasserie Anglaise
Responsable d'une brasserie anglaise sur les Quais de Rouen rive gauche
- mars 2017 / nov. 2017** **Directeur d'Exploitation**
Brasserie des Artistes, Bertrand Restauration
Responsable de la restauration, comprenant la cuisine ainsi que toute la gestion, planning, budget.
Moyenne de 250 couverts par jours sur la semaine avec un ticket moyen de 27€.
- janv. 2014 / déc. 2016** **Propriétaire d'un bar à vin The Wine Barrel en GB**
** Création d'un concept bar à vin à la Française avec dégustation de fromages et charcuteries*
françaises avec organisation de concerts dans une ambiance Jazz and Blues
- janv. 2012 / janv. 2014** **Directeur Général Adjoint puis remplacement Directeur de la Restauration**
Parfaitement Bilingue (Français, Anglais) et polyvalent (DGA)
Estate 4 étoiles en GB : 100 cvts
** Fidélisation et augmentation de la clientèle avec un gain de + 25% en CA*
- janv. 2010 / janv. 2012** **Directeur de la Restauration**
The DOLLY'S (Brasserie anglaise) à Caen
80 cvts + terrasse
Directeur de la Restauration Hôtel Restaurant le Bourgtheroulde 5 étoiles à Rouen (1 an)
Brasserie 80 cvts Restaurant 40 cvts Séminaire 250 cvts
- janv. 2006 / janv. 2010** **Directeur Général Adjoint Marina Villa**
Parfaitement Bilingue (Français, Anglais) et polyvalent (DGA)
pour le Restaurant
** Augmentation du taux d'occupation général : 82 % en moyenne y compris pour l'Hôtellerie*
** Gain d'activité sans augmentation des charges du personnel avec réallocation des ressources en*
fonction de l'occupation des départements.
- janv. 2003 / janv. 2006** **Directeur**

Restaurant Headland Hôtel 4 étoiles
cvts)
* Gain de 1 rosette pour le restaurant et création d'un guide des bonnes pratiques pour chaque département

- janv. 2000 / janv. 2003 Directeur**
Festival Cruise Line et Royal Caraïbes International Miami
de Restaurant à bord de bateaux de croisière jusqu'à 1600 passagers
(compagnies américaines et anglaises) : compagnies
- janv. 1996 / janv. 2000 Assistant du Directeur de la Restauration**
Cruise Ship Miami et Saga Cruise Ship
à bord de bateaux de croisière jusqu'à
1400 passagers (compagnies américaines et anglaises) : compagnies America
- janv. 1991 / janv. 1996 Directeur du Restaurant et des Banquets Canadian**
Pacific Hôtels and Ressorts Halifax
* 5 années d'expérience au Canada dans 3 établissements types « relais et châteaux » :
promotions et mutations
- janv. 1989 / janv. 1991 Maître d'Hôtel**
Banquets au Georges V à Paris
* Jusqu'à 2000 couverts.
- janv. 1988 / janv. 1989 Maître d'Hôtel**
Maître d'Hôtel pour le Château D'Esclimont Relais et Châteaux à St Symphorien le Château
- janv. 1980 / janv. 1988 Chef de rang**
Restaurant L'Aubrac à Roquebrune Cap Martin et Serveur au Loews à Monte-Carlo
- janv. 1978 / janv. 1980 Apprenti**
Villequier Relais et Châteaux
pour le Domaine de Villequier Relais et Châteaux
- / Directeur de la Restauration**
Parfaitement Bilingue (Français, Anglais) et polyvalent (DGA)
* Quelque-soit la capacité de l'établissement en nombre de couverts et ou nombre de chambres
* Expérimenté pour établir une stratégie de développement pour optimiser le CA :
plans d'actions,
projections chiffrées, marketing local et ou régional, insertion dans le tissu économique local,
promouvoir la marque et ou l'enseigne, faire connaître et apprécier l'établissement
* Compétent pour la gestion financière et le développement commercial de la société : parfaitement
autonome pour piloter le compte d'exploitation général et analytique et pour garantir des résultats économiques.
* Piloter les recrutements et ou promotions internes en insufflant aux équipes un esprit
d'entreprise et de fierté d'appartenance à la marque ou l'enseigne ; encourager les initiatives de
chacun pour un épanouissement professionnel ; animer, coordonner et former l'ensemble des équipes
* Garantir un excellent niveau de gestion opérationnelle de l'établissement sur le plan hygiène,
qualité, service, relations clientèle etc.

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1982 Brevet de Technicien Hôtellerie Option A; BEP; CAP - CAP**
Ecole Hôtelière

COMPETENCES

OPERA, MICROS, SAGE, PPT, Excel, Word, Pii informatique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Elémentaire
Italien	Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Lire, Echec, Music, Les vins, Cuisiner,