



***** *****

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,