



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

26/01/1988 (36 ans)  
Nationalité Française  
Marié  
Permis B

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

Paris 17 Batignolles-Monceau (75017)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*,\*\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*,\*\*

## Directeur de la Restauration, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

#### Directeur de la Restauration

Hôtel Pullman Paris La Défense

Restaurant 110pax, Room service, 8 à 12 salons (1000m2), bar et terrasse

Directeur de la Restauration,

\* Encadrement d'une équipe de 55 personnes

\* Business review: forecast, positionnement compset

\* Mise en place de nouveaux concepts : terrasse, PDJ

\* Reporting régulier au Directeur F&B Europe et au DG Pullman France

\* Augmentation des tickets moyen et de la marge (+35% Q3)

\* Baisse des couts (-6pts en Food, -5 pts en Bev, ... ), mise en place de partenariats (RFA... )

janv. 2021 / janv. 2022

#### Directeur de la Restauration

Hôtel La Demeure Montaigne 5\*, 93# Paris 8ème, Triangle d'Or

\* Mettre en place les process, partenariats et achats des OSE

\* Créer avec le CODIR les valeurs de l'hôtel et la Philosophie de service

\* Ouverture le 30 novembre

janv. 2017 / déc. 2020

#### Directeur de la restauration

Hôtel Millennium Paris

Restaurant (120 pax), Room service, 6 Salons (450 m2), 2 Bars, Lounge, Point de ventes

Directeur de la restauration, équipe de 30 personnes + extras

\* Redresser la qualité service, C.A et rentabilité sur tous les points de vente F&B

\* Fidéliser une clientèle interne et externe entre autres avec création carte de fidélité

\* Revoir les accords existants avec fournisseurs ou développer de nouveaux partenariats

Résultats en 3 ans :

- F&B : C.A passé de 2.2 à 3 millions euros soit une hausse de +35%

- Bar : +150% CA (Offres attrayantes dont champagne, mise en place des bippers)

- PDJ : -90% plaintes (nouveau matériel, offre revue, personnel formé, plus attentif et à l'écoute)

- Clientèle : +400% Diner & +165% Déjeuners - nouvel écrin (atmosphère, matériel, cartes)

- Salons : +30% (changement matériel, nouvelles offres ciblées et adaptées)

- Mettre en place une carte de fidélité (restaurant, bar, boutique) : +165% de fréquentation par an

- Baisse de 30% des achats & coûts (boissons, matériels, informatique, etc..), économies : 100ke

janv. 2015 / janv. 2017

#### Directeur Adjoint en charge des fermetures ou ouvertures du restaurant

Restaurant Maison Blanche

\* Encadrer, former, recruter une équipe de 25 personnes - Turnover passé de 50% à 10%

\* Négocier avec les fournisseurs afin d'obtenir au moins 25% remises (économies : 50ke/an)

\* Augmenter la qualité de service : +10% Ticket Moyen Midi et 25% aux diners

\* Responsable des Banquets (50% C.A global) soit 2/3 événements par semaine (max :400pax)

janv. 2013 / janv. 2015

#### Maitre d'Hôtel

Hôtel La Réserve de Beaulieu 5\*, 1\*Michelin(60pax)+terrasse(40pax)

(saisons) Clientèle : Forte clientèle russe, monégasque (ainsi que des hommes politique) et stars.

Maitre d'Hôtel : équipe de 26 personnes pour tous les points de vente

janv. 2012 /

**Maitre d'Hôtel**

Hôtel Fairmont 4\*, 602 #, Monaco

Maitre d'Hôtel, restaurant L'Horizon, équipe de 40 personnes, PDJ 500 pax et déjeuner 250 pax

janv. 2012 /

**Assistant Maitre d'Hôtel**

Hôtel Belles Rives 5\*, étoilé Michelin (50 pax), 42 #, SLH, Juan-Les-Pins

janv. 2011 / janv. 2012

**Maitre d'Hôtel**

Hôtel Five 5\*, 1 étoilé Michelin (60 pax), 1 Bar, 45 #, Cannes

\* Ouverture avec les Frères Pourcel (3\*) et Jérôme de Olivera (Champion du Monde de Pâtisserie)

janv. 2010 / janv. 2011

**Chef de rang**

Chewton Glen Country House 5\*, 1\* Michelin, 72 #, R&C, UK

janv. 2010 /

**Chef de rang**

Hôtel Martinez 5\*, 409 #, Leading Hotels of the World, Cannes

janv. 2008 / déc. 2009

**Chef de rang**

Hyatt Regency Paris Charles De Gaulle

janv. 2007 /

**stage en cuisine**

Hôtel restaurant Gullmarsstrand, 70 #, Suède

janv. 2006 /

**chef de rang**

Club privé de Port la Galère, 416 appartements, Théoule

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

sept. 2006 / juin 2008

**BTS hôtellerie restauration option B - BAC+2**

lycée Paul Augier, Nice

sept. 2003 / juin 2006

**Baccalauréat technologique hôtellerie section européenne italien - BAC**

Nice

## COMPETENCES

---

Amadeus, Pack Office

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**

Courant

**Italien**

Courant

**Français**

## CENTRES D'INTERETS

---

Gastronomie, Mexique (1 mois), Canada, Europe, Suède (4mois) et Japon (1 mois)