



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

30/03/1964 (60 ans)

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

Chardonnay (71700)

\*\*\*\*\*

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

## Directeur commercial, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / déc. 2023

#### Directeur Grands Comptes MARREL CONCEPT

- \* Développement et suivi commercial des grands comptes.
- \* Elaboration des projets sur mesure avant présentation et fabrication.
- \* Conception des projets jusqu'à la réalisation.
- \* Animation des réunions de lancement avant fabrication.
- \* Gestion des coûts de fabrication, marges, prix de ventes.
- \* Suivi de l'atelier de fabrication et des installations. (réunions de fabrications, de chantiers)
- \* Contrats de référencement, (Grands Frais, Système U, Boulangeries Ange, Paul, Lagardère, Fauchon, Leclerc)

janv. 2018 / janv. 2020

#### Directeur Grands Comptes GAFIC

- \* La création et la mise en place du service au travers de process précis et fonctionnels
- \* L'animation de l'équipe et mise en place de l'organisation avec les adhérents du groupement.
- \* Utilisation de mon carnet d'adresse ce qui facilite les échanges commerciaux et les opportunités. (Clients à fort potentiels)
- \* Présenter et adapter l'offre commerciale aux besoins exprimés.
- \* Négocier auprès des comptes clés et grands comptes les offres, référencements nationaux, contrats commerciaux.
- \* Contrats signés avec trois centrales d'achats, deux chaînes de restauration. (Progression de 21% du CA)

janv. 2017 / janv. 2018

#### Responsable Grands Comptes GASEL

EDF

- \* L'animation de l'équipe commerciale déjà en place pour répondre à l'ensemble des demandes.
- \* Identifier les clients potentiels (fichiers, annuaires, salons professionnels).
- \* Présenter et adapter l'offre commerciale aux besoins exprimés.
- \* Réunions de chantiers avec tous les intervenants en cours.
- \* Répondre aux appels d'offres de référencements grands comptes nationaux.
- \* Analyses financières avant et après projets.
- \* Animer la force de vente avec les responsables commerciaux, les membres du groupement afin d'optimiser les résultats, pour les comptes clés ayant des établissements sur les secteurs attachés.
- \* Contrats signés : EDF, Groupe Le Duff, Sodexo, Prêt à Manger  
Progression du CA de 208% à 5M€

janv. 2015 / janv. 2017

#### Chef de ventes grands comptes nationaux BOS EQUIPEMENT

EXPERIENCE \* Animation de l'équipe commerciale  
EXPERIENCE EXPERIENCE  
EXPERIENCE EXPERIENCE

- \* Prospection, veille concurrentielle, réponse aux appels d'offre, participation aux salons.
- \* Prescription auprès des groupes de restaurations et d'hôtelleries collectives et commerciales.
- \* Etablir, présenter, négocier et signer des contrats de référencement nationaux.
- \* Créer et proposer des projets répondant aux demandes exprimées par les clients.
- \* Analyse financières, organisation, exécutions, suivis des projets et assurer les règlements.

**janv. 2011 / janv. 2015 Chef des ventes**

ANGELO PO France à Lyon

\* Animation réseau, développement grands comptes.

\* Prospection des différents réseaux.

\* Animations commerciales et organisations de meetings.

\* Conférencier en meetings et salons professionnels.

\* CA 4M€ Progression de 14% /an.

**janv. 2008 / janv. 2011 Attaché commercial**

MBM France à Bonneuil

\* Animation réseau, développement grands comptes.

\* Prospection des différents réseaux.

\* Animations commerciales et organisations de meetings.

\* Conférencier en meetings et salons professionnels.

\* CA 2M€.

**janv. 2005 / janv. 2008 Responsable commercial et conseiller culinaire FRIMA/RATIONAL**

\* Prospection clients finaux

\* Démonstrations culinaires sur les salons, chez les clients du réseau et en école hôtelière.

\* CA 4.2 M€

**janv. 2001 / janv. 2005 Restaurateur / Chef de cuisine Restaurant**

La Fleur de Sel à 22100 DINAN

bistronomique de marché pour le plaisir des papilles de mes clients. Ne cherchant pas les

compliments mais toutefois cité dans la plus-part des guides : Michelin, Gault et Millau, Le

Routard, Champérad, Géo (quel plaisir)

**janv. 1996 / déc. 2000 Chef de Cuisine**

Hôtel FRANTOUR Les Deux Alpes

LOISIRS EXPERIENCE EXPERIENCE

\* Brigade de quatorze collaborateurs, 600 couverts jour avec une cuisine de marché en produits frais.

\* Gestion du personnel, des achats et des coûts.

**janv. 1988 / janv. 1996 Chef de Cuisine Maison Bourgeoise**

Yves PRIGENT SA, 77437 Marne La Vallée

**janv. 1981 / janv. 1988 Commis de cuisine**

Restaurant le Champart, 75017 Paris

/ Le Fouquets, 75008 Paris

\* Service national à Toulon sur le dragueur de Mines l'Ajonc .

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 2003 **BTS Arts culinaires et Arts de la table - BAC+2**

/ juin 1989 **3° au concours culinaire**  
Guy GOUPIL.

/ juin 1981 **CAP / BEP Cuisine classique - CAP**

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**

