



***** **

Asnières-sur-Seine (92600)

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

Directeur de la Restauration Vasile ALBU, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2016 /** **Manager restaurant Côté Parvis & Room service**
HILTON Paris La Défense
(F&B Manager)
 - Suivi du chiffre d'affaires - ticket moyen, reporting, forecast
 - Maitrise du P&L - compte de résultat
 - Participation à la construction budgétaire et alignement stratégique
 - Suivi du temps de travail - time sheet
 - Développement du Ticket moyen (+7€/2017-2019)
 - Développement et suivi du S.A.L.T - customers survey
 - Planning des équipes restaurant, bar, room service, banquet
 - Recrutement et planification des extras, contrats, DUE
 - Mise en place des cartes restaurant, bar et programmation MICROS
 - Formation des équipes en vente additionnelle
 - Fidélisation des clients - responsable de projet carte PRIVILEGE
 - Suivi du CRM, Blue line
 - Suivi d'approvisionnement et consommations minibar, Bartech
- janv. 2014 / déc. 2015** 2014 - 2015 Projet de création d'entreprise « BraSiko », concept de restauration rapide
 - Business plan, Prévisionnel - dossier financier, Etude de marché - micro et macro, Négociation avec les fournisseurs
- janv. 2008 / janv. 2014** **Maitre D'Hôtel**
« Pavillon Elysée Le Nôtre », Paris, France
(Responsable restauration) - En charge de plusieurs points de vente - Restaurant et Terrasse 180 couverts, salons de réception, école de cuisine amateurs, boutique art de la table, épicerie fine, cave à vin
 - Management d'une équipe de 12 à 16 collaborateurs/service
 - Commande fournisseurs et gestion de l'outil CEGID
 - Responsable de bar (inventaire, élaboration de la Carte du Salon de Thé)
 - Instauration de S.O.P. (Standard Of Performance)
 - Formation interne aux techniques de « ventes additionnelles » - (Formateur)
- janv. 2007 / janv. 2008** **Chef de Rang**
Restaurant « Palais Royale », Paris, France
Réf : Frédéric Ragot - Prise de commande, service à table, service du vin, découpe poisson, mise en place
- janv. 2005 / janv. 2007** **Supervisor restaurant**
«The Avonmouth Hôtel », 4* Christchurch, Angleterre
Réf : Michel Knuff - Duty manager, chargé du planning d'équipe, accueil clients, inventaire
- janv. 2003 / janv. 2005** **Maitre D'Hôtel**
« Arta »- Restaurant Casino
- janv. 2002 / janv. 2003** **Barman**
« The Tavern Pub », Sheraton Hôtel 5*, Abu Dhabi, U.A.E
Réf : Pauline Harrison - Encaissement, préparation des commandes et cocktails, chargé de la cave à vins et digestifs

DIPLOMES ET FORMATIONS

nov. 2020 / juin 2022	MBA Management d'entreprise à l'ère digital - Marketing & stratégie digitale - BAC+5
/ juin 2021	TECODI - Niveau Avancé 260/300 - Certification des compétences digitale
/ juin 2018	TTT - Train the trainers Hilton Danube, Vienne
/ juin 2015	Permis d'Exploitation CCI PARIS
/ juin 2014	HACCP - Attestation hygiène alimentaire restauration commerciale CCI PARIS
/ juin 2013	Formation « Luxury Attitude » Le Nôtre Paris
sept. 2003 / juin 2004	Management Tourism-Hôtellerie - BAC+3 École de management, « Dima Consulting Group » -hôtellerie, restauration (F&B), Brasov, Roumanie
/	Formation sommellerie Olivier POUSSIER- Accord Met-Vin, régions, cépages

COMPETENCES

CRM, Bartech, CEGID, SEMrush, MICROS, AGILISYS, Prezi, Slack, Trello, Suite Microsoft Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	
Roumain	Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Nouvelles technologies, sommellerie, littérature économique et entrepreneuriat, Aiki Tai Do, course à pied