



***** *****

** *** ** *****

La Breille-les-Pins (49390)

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

Directeur de la restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2023 / aujourd'hui** **Chef de cuisine/ directeur/ chef gérant**
INTERIM
Différentes missions intérim en: brasserie, restaurants scolaires, résidences seniors...
- févr. 2022 / févr. 2023** **Coordonnateur opérationnel**
RESTALLIANCE (pays de la Loire)
Pilotage de la restauration d'une dizaine d'hepad
- févr. 2021 / févr. 2022** **Directeur de la restauration**
Henriette (Angers 49)
En charge du développement de la restauration des 2 restaurants d'angers
- févr. 2020 / févr. 2021** **Chef gérant**
ELIOR
Cuisine centrale de LOUDUN (86)
- janv. 2019 / déc. 2019** **Directeur de la Restauration IDF**
SODEXO Santé Médico-Social Institut Mutualiste Montsouris (Paris 14)
** En charge de la restauration de l'établissement constitué de :*
- 1 restaurant du personnel (600 couverts/jour)
- 1 service patients (450 personnes, sur 4 services/jour)
- 1 cafétéria (boissons et vente à emporter)
- 1 boutique de souvenirs, presse et service télévision)- 1 service traiteur (cocktails, banquets, roomservices)
** 36 collaborateurs*
** Réalisation d'un CA de 2,4 millions par an*
- sept. 2018 / janv. 2019** **Chef de Secteur Restauration IDF**
Dupont Restauration
** Gestion et suivi de 6 restaurants (2 brasseries et 4 RIE dont 1 servi à table)*
** Recrutement*
** Suivi RH (administratif, paies, formations)*
** Relations commerciales avec les clients*
** Mise en place de concepts*
- mars 2018 / août 2018** **Chef de Secteur Restauration IDF**
Newrest Restauration
** Gestion et suivi de 5 restaurants (2 RIE, 1 RA, 1 salon de direction et 2 établissements scolaires)*
- janv. 2014 / déc. 2018** **Chef de Secteur restauration Entreprise IDF**
API Restauration IDF Entreprise
** Gestion et suivi de 8 restaurants d'entreprises comprenant de grandes références comme : Paris St-Germain football pro, WEBEDIA, groupe VIVARTE etc...*
** Sensibilisation, animation et suivi de l'ensemble des équipes composées de 15 agents de maîtrise et 37 employés.*
** Réalisation d'un CA de 7 millions.*
** Contrôle et gestion des aspects financiers de l'ensemble des exploitations.*
** Mise en place de plans d'actions (réalisation décades, contrôle des*

*inventaires, etc...) pour atteindre les objectifs groupe.
* Création d'outils informatiques pour aider les opérationnels dans leur travail (optimisation des achats, services annexes, prévisionnels...)
* Gestion et animation de la relation commerciale avec l'ensemble des clients et interlocuteurs signataires.*

- janv. 2012 / janv. 2014** **Directeur de restauration multi-sites**
Compass Group France
** Gestion du restaurant Peugeot-Citroën de la Garenne-Colombes servant 2500 couverts/jour composé de :*
- 1 restaurant scramble
- 1 club de direction
- 1 espace de vente à emporter
- 1 parc de distribution automatique
- 1 service de room services
** Réalisation d'un CA de 5 millions par an*
- janv. 2012 /** **Score Service**
** Gestion des restaurants du Stade de France, composé d'un RIE de 300 couverts/jour en Food court + club de direction.*
** Gestion du restaurant de la SACEM de 650 couverts/jour en Food court + club de direction.*
** Gestion du restaurant MONOPRIX de 750 couverts/jour en Food court + club de direction.*
** Gestion du restaurant MALAKOFF de 1200 couverts/jour en scramble + club de direction et roomservice.*
- janv. 2009 / déc. 2020** **Directeur de la restauration**
ELIOR Enseignement Loire Atlantique
** En charge de la restauration de la maison de santé d'Epina y s/seine 300 patients*
- janv. 2004 /** **Directeur de restaurant**
- janv. 2004 /** **Directeur du secteur restauration**
Alinéa / Groupe Auchan (92)
** Responsable de plusieurs points de vente (restauration rapide, service à table et épicerie fine)*
** Recrutement et animation du personnel (16 collaborateurs en permanence)*
** Gestion des stocks et des plannings*
- janv. 2003 /** **Commercial Développeur**
Franck Briand Traiteur (95, Vigny)
** Démarchage de nouveau client*
** Développement plateaux repas*
- janv. 1999 / janv. 2003** **Gérant restauration VIP**
Frest-PSA (78, Poissy)
** Responsable de plusieurs points de vente (restaurant des cadres, salons de direction, pauses et petit-déjeuner, responsable de l'organisation événementiel)*
** Animation d'une équipe de 10 à 40 personnes*
- janv. 1990 / janv. 1999** **Chef de cuisine**
Eurest-PSA (78, Poissy)
** Salle à manger de direction*
** Restaurant des cadres*

Eurest-Sopregi
Résidences services le luxe
- janv. 1990 /** **Hespérides St-Germain Château (78)**
- janv. 1989 /** **Second de cuisine**
Hespérides Golfe Juans (06)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1984 / juin 1986 **CAP Cuisine traditionnelle; En alternance** - CAP
CFA d'Osny (95) / Restaurant les Petits Oignons

COMPETENCES

API, Suite Office, Excel/VBA

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sports mécaniques, Moto, Cuisine, cinéma