



* **

Paris 03 Temple (75003)

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

Gérant du restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2006 / déc. 2011 **Gérant du restaurant**

« Côté 9ème »

Réalisations :

Seconde expérience en tant que gérant de restaurant, sans associé, avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 300K€ sur 6 années consécutives, clientèle du quartier et d'affaires le midi, des théâtres et d'hôtels, le soir.

janv. 1995 / déc. 2005 **Gérant du restaurant**

Au Tibourg »

Réalisations :

* Ouverture du lieu : Rechercher l'emplacement, réaliser les démarches juridiques, mettre en place la comptabilité et les relations avec l'expert-comptable et le chargé de clientèle bancaire.

* Personnalisation des 90 m² d'espace : aménagement, décor, menus, matériels.

* Développement d'une clientèle nationale et internationale (surtout USA) avec une moyenne de

30 € par couvert.

* Augmentation du chiffre d'affaires : 1996 => 324 K€ ; 1998 => 458 K€ soit 41% entre 1996 et 1998.

* Maintien d'une activité suffisante pendant les 3 années qui ont suivi la crise de 2001 : avec

un CA moyen annuel de 340 k€.

* La société n'a jamais été déficitaire.

* Remboursement total d'un emprunt de 175 K€ contracté à l'ouverture sur 8 ans.

Responsabilités :

* Gérer / Négocier avec :

* les fournisseurs : les commandes, les stocks, les factures, les règlements ainsi que les négociations en terme de prix et de délais de paiement.

* la banque : négocier au mieux les conditions bancaires et les flux financiers.

* l'expert comptable : revoir régulièrement les comptes et les valider en commun.

* l'avocat.

* Gérer le quotidien du restaurant

* La comptabilité, les remises en banque... avec informatisation dès l'origine de la comptabilité et des liens avec la banque.

* Les ressources humaines : 2 serveurs, 1 chef et 2 aides cuisiniers.

* Le service midi et soir, 7 jours sur 7.

* Organisation de soirées événementielles.

* Changer la carte tous les trois mois, la traduire pour la clientèle étrangère, choisir les plats du jour.

Directeur du restaurant - bar à vin : « L'Écluse »

janv. 1986 / déc. 1994 **chef**

la Madeleine, 75008 Paris

Entré en tant que chef de rang, j'ai été nommé directeur après 5 ans.

Réalisations :

* Seule unité sur les 5 Écluses Parisiennes à avoir augmenté son chiffre d'affaire malgré la crise de la guerre du Golf, devenant ainsi le 1er restaurant du groupe.
* Un des premiers restaurants à avoir installé une salle non-fumeur sur Paris (articles de presse).
* Participation à de nombreuses dégustations de vin créant des liens commerciaux avec les distributeurs et les fournisseurs.
* Dégustations pour le Gault-Millau.
Responsabilités :
* Gestion d'une équipe de 10 personnes (serveurs et aides cuisiniers).

Cette période de vie professionnelle a été entrecoupée de voyages : États-Unis, Europe, Polynésie Française, régions de France, et plus dernièrement le Liban, afin d'aider et structurer des amis restaurateurs, mais aussi découvrir un pays.

/

Assistant de direction

1994

20 ans d'expérience dans la restauration à Paris

* Gérant de restaurants, 17 ans.

* Directeur d'un bar à vin, 8 ans.

COMPETENCES

serveurs, Parisiennes