



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

22/07/1985 (38 ans)  
Permis B

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

La Chapelle-sur-Erdre (44240)

\*\*\*\*\*

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

---

## Directeur de la restauration & cuisine, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2018 /

#### Directeur de la restauration & cuisine

Radisson Blu Hôtel Nantes

Hôtel 4\* / 142 chambres & suites, 9 salles de réunion, 6 espaces de restauration / Nantes (44)

\* Management de l'équipe : 14 collaborateurs en service et 9 en cuisine

\* Gestion administrative, développement du CA, budgets, forecasts, étude de l'exploitation & analyse des résultats, amélioration masse salariale et ratios boissons, plannings, formation des équipes, gestion RH

\* Mise en place et pilotage d'un nouveau système d'exploitation et facturation pour les hôtels du groupe France

\* Consultant France pour uniformisation de l'offre M&E et F&B.

avr. 2016 / déc. 2017

#### Responsable Restauration

Servotel Saint-Vincent

Hôtel 4\* / 89 chambres & suites, 3 salles de réunion, 2 espaces de restauration / Nice (06)

\* Management de l'équipe : 11 collaborateurs

\* Étude des résultats d'exploitation

\* Développement de l'activité (spécialisation dans l'accueil de sportifs, changement de formule de restauration - ardoise, produits frais, augmentation du ticket moyen de 4,50€ par rapport à N-1)

\* Amélioration des ratios sur l'exercice 2016/2017 en F&B (N-1 : 34,5%, objectifs : 33%, réalisé 28,7%)

avr. 2012 / juil. 2015

#### Directeur de restaurant et des salles

Westotel by West-events

Hôtel 4\* / 300 chambres & suites, 60 salles de réunion, 7 espaces de restauration / Nantes (44)

\* Management de l'équipe : de 8 à 50 collaborateurs

\* Gestion des projets en accord avec les commerciaux en amont de l'événement (gala, cocktails, banquets, séminaires, événements privés et sportifs, de 10 à 400 personnes)

\* Diminution de 70% les heures supplémentaires du personnel intérimaire pour l'année 2014

oct. 2010 / janv. 2012

#### Chef Barman

Le Carré Lounge Bar

\* Gestion d'une équipe de 3 à 8 collaborateurs

\* Mise en place d'une carte de cocktails classiques et créations

\* Développement du site internet & recherche de groupes de musique ou d'animations

sept. 2009 / août 2010

#### Maître d'hôtel

Restaurant du Lac

juil. 2008 / juin 2009

#### Assistant restaurant manager

Forbury's Restaurant

Restaurant 3 rosettes / Reading, Angleterre

---

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2023** **Licence professionnelle hôtellerie-restauration Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. Parcours LEA Hôtellerie-Resta** - BAC+3  
l'université de Nantes (44)
- sept. 1987 / juin 2006** **Formation HACCP Hygiène alimentaire en établissement**
- / juin 2006** **BTS hôtellerie-restauration option arts de la table et du service** - BAC+2  
lycée hôtelier Ste Anne / St Nazaire (44)
- / juin 2004** **BAC professionnel option service-commercialisation** - BAC  
lycée hôtelier Notre-Dame / St Méen Le Grand (35)
- / juin 2003** **BEP option cuisine en candidat libre** - BEP  
lycée hôtelier Notre-Dame / St Méen Le Grand (35)
- / juin 2002** **BEP/CAP option service** - CAP  
lycée hôtelier Notre-Dame / St Méen Le Grand (35)

## COMPETENCES

---

Pack office, système d'exploitation, système de paiement

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Espagnol</b>	Elémentaire
<b>Français</b>	