



Nationalité Français

*** ** *

Mesnil-Raoul (76520)

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

Directeur de restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2012 / aujourd'hui** **Employé**
NKT Shizuoka-Japon
- juil. 2010 / janv. 2012** **Directeur de restaurant**
GRAND HYATT TOKYO -JAPON
plus de revenu (parmi 7), populaire spot pour les expatriés de Tokyo, Finit ma première année avec un chiffre d'affaire +8% par rapport au budget, amélioration de l'indice de satisfaction des clients (+15%)
Budget, reforecast, P&L, 10 millions USD revenu/an
- févr. 2006 / sept. 2009** **Assistant Directeur General**
LEFTBANK - SAN JOSE - CA - USA
Brasserie de luxe française (www.leftbank.com) a grand volume, , avec 240 places assises à l'intérieur et plus de 100 sur la terrasse. Chiffre d'affaire \$6.5 Millions /an (5 Millions d'euros). Moyenne de couverts/jour en semaine 400/600, weekend 800/1100.
Assistant Directeur General: Assiste le Directeur General dans tous les aspects du fonctionnement du restaurant
Directeur: P&L, planning, recrutement/coaching/training,, prédictions de ventes, control des couts
- janv. 2006 / mai 2006** **Assistant du directeur du Restaurant**
TRADER VIC'S -SAN FRANCISCO-CA-USA
Chaine de restaurant gastronomique à thème polynésien (www.tradervics.com)
Assistant du directeur du Restaurant
Assistant le directeur dans le bon fonctionnement du restaurant; recrutement, planning, achats
- janv. 2001 / déc. 2004** **Manager**
HOTEL JEROME-ASPEN-CO-USA
Un membre de "the Leading Hotel of the World" 10 best small hôtels in the world "Travel and Leisure (magazine), 10 best outdoor restaurants in the USA "New York Times", Award of excellence "Wine Spectator"
Restaurant Manager:
Assistant le sommelier avec la vente du vin et la liste des vins
Supervisant le restaurant, room-service et le J-Bar (sports bar)
Clientèle très exigeante
Programme Micros (POS),
Control du cout du travail
Assistant restaurant Manager: :
En charge du petit déjeuner et déjeuner:
Mise en place de standards et organisation du travail
Inventaire du vin, réorganisation de la cave à vin
Capitaine: En charge de la formation des nouveaux serveurs
Serveur: au restaurant "Century Room" Chef deux fois nomme
Meilleur Chef dans l'ouest Américain
- janv. 1999 / janv. 2001** **Chef de Rang**
FOUR SEASONS HOTEL CANARY WHARF-LONDRES -GB

(ouverture)
Chef de Rang: Restaurant gastronomique nord italien

janv. 1998 / janv. 1999 Superviseur
GATWICK AIRPORT HILTON HOTEL-LONDRES-GB
une moyenne de 200 couverts par soir.
Supervision de la bonne marche du restaurant; Résolutions des
plaintes clients /Planning/fiche de paie

janv. 1996 / janv. 1998 Commis
GLASGOW HILTON HOTEL-GLASGOW- ECOSSE
Commis au restaurant gastronomique "Cameron's" (1 an)

Assistant du directeur des achats:
Contrôle et Inventaire des stocks, travaillant en collaboration
avec le contrôleur des couts.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1992 / juin 1995 Brevet de Technicien Supérieur -Gestion hôtelière - BAC+2
Ecole Hôtelière de Saint-Quentin en Yvelines-Paris-France

sept. 1988 / juin 1992 Baccalauréat G2 Gestion/Comptabilité - BAC
Lycée des Bruyeres; Rouen-France

COMPETENCES

cout, serveurs, Micros, Fidelio, Digital Dining, Aloha, internet, Word, Excel, Open table

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français
Japonais Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Musique, randonnées, NHL, Ligue magnus