



\*\*\*\*\*

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

