



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

14/08/1976 (47 ans)

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

Larressore (64480)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*,\*\*

## Manager de centre de profit, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2017 /

#### ADJOINT DIRECTEUR GÉNÉRAL

COTE BRASSERIE Bury Saint Edmunds, Angleterre

*Organisation des plannings, suivi des projections financières, responsable de l'inventaire,*

*responsable des challenges de personnel afin d'augmenter les ventes. Liaison cuisine-salle.*

*Résolution des problèmes. Management support des autres restaurants dans la compagnie en cas*

*d'absence/maladie. Chiffre d'affaire 1.5 millions de livres sterling annuel. En charge des points de*

*ventes des produits dérivés.*

févr. 2013 / déc. 2017

#### ADJOINT DIRECTEUR D'HÔTEL

BEST WESTERN HOTEL Newmarket, Angleterre

*En charge des différents services de l'hôtel, s'assurer du bon déroulement et soutenir les*

*responsables des départements avec des meetings journaliers et hebdomadaires.*

*Hôtel de 46 chambres,*

*restaurant et room service. Chiffre d'affaires annuel : entre 3 millions de livres sterling annuel.*

nov. 2011 / janv. 2013

#### RESPONSABLE RESTAURATION ET BAR

THE HOUSE COLLECTION Newmarket, Angleterre

*Au sein d'un hôtel de 15 chambres et d'une salle de réception pour 150 personnes, salon privé pour*

*40 personnes, restaurant 50 couverts, room service. Gérer et former les équipes : 6*

*servers +extras,*

*4 barmans, 10 chefs, 2 superviseurs, 1 assistant manager. En charge du stock,*

*commandes ainsi que*

*les prévisions financières et analyse des pertes et profits. Assurer un service de haute qualité.*

*Chiffres d'affaires : £38,000 par semaine pour le restaurant, £30,000 pour le mariage pour 100*

*personnes.*

juil. 2008 / oct. 2011

#### DIRECTEUR DE RESTAURANT

CAFE ROUGE, TRAGUS, Cambridge, Angleterre

*Gérer et former les équipes : 14 serveurs, 5 barmans, 8 cuisiniers. En charge du stock, commandes*

*ainsi que les prévisions financières et analyse des pertes et profits. Assurer un service de haute*

*qualité. En charge des points de ventes des produits dérivés. Chiffre d'affaires :*

*£34,000 par*

*semaine.*

sept. 2005 / juil. 2008

#### RESPONSABLE RESTAURATION ET BAR

ICKWORTH HOUSE HOTEL, Horringer, Angleterre

*Ickworth luxury family hotel, 36 chambres. En charge de deux restaurants, d'une brasserie de 80*

*couverts, et deux restaurants étoilés 56 couverts, F&B, mariage, conférences et*

*room-service.*

*Terrasse de 40 places et un restaurant pour enfants.*

juin 2004 / juin 2005

**RESPONSABLE DE SALLE**

LA VERRIERE, Boulogne Billancourt, Paris, France

Brasserie de luxe. Restaurant de 200 places ; terrasse de 60 places. Chiffre d'affaires : 27,000

euros la semaine

oct. 1999 / mai 2004

**RESPONSABLE DE SALLE**

Groupe Coste

Capacité de 600 places, responsable de 21 chefs de rang. Chiffre d'affaires : 200,000 euros la

semaine.

janv. 1997 / déc. 1999

SAISONS D'ÉTÉ ET D'HIVER

1997-1999.

**DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

févr. 2021 / aujourd'hui

**V.A.E management et gestion d'entreprise niveau II équivalent bac+3 - BAC+3**

Ecole Supérieure et Internationale de Savignac

/

**Maître d'hôtel équivalent B.E.P - BEP**

I.R.P.F.A.T.H

/

**B.E.P.C - BEP**

St Joseph St Vincent de Paul. Périgueux

/

**licence personnelle de vente d'alcool (licence d'état/Angleterre) - BAC+3**

**COMPETENCES**

---

Gérer un centre de profits, aussi bien financièrement qu'humainement et à atteindre des objectifs, prodiguer des conseils à la clientèle ou même à mes partenaires de travail. gérer des équipes et jusqu'à six départements

**COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

Bilingue

**Français**

Bilingue

**CENTRES D'INTERETS**

---

bricolage, sports de glisse, squash, courses à pied, musculation