



05/07/1964 (59 ans)
Nationalité française
Marié
Permis oui

** **

Paris (75000)

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

Directeur d'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2022 / déc. 2022

Directeur de la Restauration

Multi Restauration Services (MRS) La Défense

Gestion des différents points de vente Restauration sur la tour Suez : RIE, restaurant atelier, corner VAE, cafétéria et Room service. Organisation, recrutement et formation des équipes. Prise en main d'une prestation Premium, et mise en place d'une polyvalence transversale des équipes et d'une politique de communication et de proximité avec les convives. Gestion des architectures invisibles au sein d'une structure importante en volume avec les différents services clients, les prestataires, les fournisseurs et les intervenants extérieurs.

févr. 2020 / févr. 2021

Directeur de site Restauration

BAXTERSTOREY 75009 PARIS

Direction du site Baxterstorey, siège social international Pernod Ricard. Gestion et mise en place d'une ouverture du site référent Baxterstorey. Site référence en France, disposant d'un panel de restaurants innovants sur 18000 m2 (RIE, Brasserie, Lobby Bar, Street Food corner, Club de direction, Hospitality services et Concept Store. Mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire avec le cabinet HYSEKA. Mise en place des différents mode de gestion avec le système LightSpeed. Développement et expérimentation des processus durables, traitement sélectif des déchets, mise en place d'une politique zéro plastique, charte du bien-être des employés au travail. Gestion du Covid19, des confinements et déconfinements. Gestion des flux tendus des commandes, approvisionnements, l'ouverture et la fermeture des restaurants, la gestion des équipes avec les dispositifs gouvernementaux du chômage partiel. Mise en place des normes sanitaires Covid drastiques en collaboration avec Pernod Ricard.

nov. 2018 / avr. 2019

Directeur de site Restauration

API RESTAURATION 75015 PARIS

Direction du site API Restauration sur le siège social Orange. Gestion d'un RIE de 800 couverts/jour. Importantes activités annexes sur site et en extérieur. Site expérimental pour le processus 100% durable et MBLE (Manger Bio Local en Entreprise). Logistique de mise en place des différents étapes : BOF, légumes, poissons, viandes et desserts. Différentes approches du travail de production, comme l'utilisation du logiciel de commandes E-Market.

mai 2002 / févr. 2017

Traiteur / événementiels

Ambassade des ETATS UNIS 75008 PARIS

Elaboration et organisation de réceptions et événements diverses sur site et en extérieur pour 20 à 2000 convives. Organisations de diners chez les diplomates et particuliers. Elaboration de cocktails, buffets, mise en place, gestion du service et de la production. Gestion de la logistique matériel, des équipes dans un environnement de haute sécurité.

mai 1998 / mai 2002

Traiteur / événementiels

Ambassade de GRANDE BRETAGNE

Elaboration et Organisation de réception Ambassade de Grande Bretagne : Organisation et réalisation de réceptions pour l'ambassade et la Chambre de Commerce

janv. 1996 / avr. 1998

Responsable de Restaurant

Site OCDE 75016 Paris

janv. 1992 / janv. 1995	Missions Intérimaires de Remplacement Plusieurs Sociétés
févr. 1990 / déc. 1992	Directeur Restaurant gastronomique CORESSA - SARESCO Aéroport Roissy 2

DIPLOMES ET FORMATIONS

/	Formation de formateurs, mise en valeur des produits, animateur Académie Accor
/	Licence Gestion/Marketing Hôtellerie - Restauration - BAC+3 Institut International Ma

COMPETENCES

Mon sens des responsabilités, la maîtrise affirmée des situations d'urgence, la médiation des conflits alliés à des qualités d'écoute et de dialogue sont mes atouts pour apporter une plus value et appuyer le développement de votre site et de votre entreprise.

Mon énergie, mon sens du partage, de la transmission et du service me permettent de remplir au mieux les tâches qui me sont confiées et les objectifs.

Mes expériences diversifiées, le panel de mes compétences, mes fortes capacités d'organisation, j'accomplis de manière très opérationnelle l'ensemble des responsabilités liées à ce type de poste.

Investi dans ma mission avec vogueur, consciencieux, incarnant l'ADN et l'image de marque de l'entreprise, mon engagement s'inscrit dans un esprit d'équipe, au service d'une culture d'entreprise spécifique dans un contexte concurrentiel et exigeant.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Elémentaire