

Son profil / parcours

Il habite : Paris

Age : 54 ans

Sa formation : 2007-2007 : Formation PAL (un groupe hôtelier américain), Proactive Leadership.

1997-1998 : Brevet Professionnel : Lycée Hôtelier La Rochelle.

1986-1988 : CAP de cuisine : Lycée hôtelier de Poitiers, sorti 1er apprenti de la Vienne.

Parcours professionnel : Chef propriétaire d'un restaurant bistrannique

Restaurant

Paris 2013 - 2024

?Création et gestion d'un restaurant bistrannique, du concept à l'opérationnel.

?Élaboration de menus saisonniers avec des produits frais et locaux.

?Management d'équipe : recrutement, formation, et supervision quotidienne.

?Optimisation des coûts et négociation avec les fournisseurs.

?Maintenance d'une haute qualité culinaire et présentation soignée des plats.

?Relation client : fidélisation et gestion des retours.

?Recherche et innovation continue des tendances culinaires.

?Organisation d'événements privés et soirées thématiques.

?Supervision financière : budgets, prévisions et performance.

?Respect strict des normes sanitaires et de sécurité alimentaire.

Octobre 2010 / Janvier 2013 : Exécutif Chef Cuisine, Hôtel 4 * * * * .

Paris - 354 Room.

?Réalisation des cartes des différents points de ventes.

?Mise en Place des standards et contrôle de l'HACCP.

?Contrôle des coûts food cost et payroll.

?Gestion d'une équipe de 20 Personnes, stewarding et cuisine.

?Mise en place d'outils de gestion (Cost contrôl, menu Engineering, fiches Techniques).

?Contrôle des coûts fixes de mon département.

?Réalisation des budgets annuels.

?Suivi de la qualité clients.

?Développement des équipes (Passeport de formation).

?Budget Food / Beverage 5,6 Millions.

Chiffre d'affaire Food + 11% N-1.

Ratio Coût Matière Food - 15,09% N-1.

Mai 2009 / Septembre 2010 : Chef de Cuisine - Restaurant.

?Ouverture d'un bistrot gastronomique.

?Mise en Place des cartes.

?Contrôle des coûts food cost.

?Réalisation d'un livre de recettes faciles à réaliser.

?Relation avec la Presse gastronomique.

Octobre 2006 / Janvier 2009 : Exécutif Chef Cuisine - Un hôtel 4 * * * * ;

Paris - 148 Room.

?Ouverture d'une brasserie contemporaine de 200 Places.

?Réalisation de la mise en place d'une cuisine de production partie chaude et froide.

?Ouverture d'un espace banquet de 540 m².

?Mise en place des cartes des différents points de ventes.

?Mise en place des standards HACCP.

?Gestion d'une équipe de 15 Personnes, stewarding et cuisine.

?Contrôle des coûts food costs et payroll.

Budget Food / Beverage 3 Millions.

Mars 2004 / Octobre 2006 : Sous-chef de cuisine - Ouverture d'un hôtel 463 Room 4 * * * * .

?Ouverture d'un hôtel de 530 Chambres.

?Mise en place des standards HACCP.

Ses compétences : Recherche cession départ à la retraite ou pilotage ,redressement d'entreprise avec reprise majoritaire de part.

Société recherchée

Titre société recherchée : Restauration ou restauration rapide avec vente B2B/B2C.

Secteurs d'activite recherches : Restauration , Restauration rapide et Traiteur / réceptions

Description société recherchée : Recherche cession d'entreprise ou rachat d'actifs dans la restauration ou restauration rapide avec vente B2B/B2C.

Localisations recherchées : Paris (75) , Essonne (91) , Hauts de Seine (92) , Charente Maritime (17)

Valorisation recherchée : 250k€ à 600k€

Montant de son apport : 200k€

Dans sa démarche le repreneur est ouvert a :

- Une reprise totale seul ou avec un ou des associés déjà identifiés
- Une reprise majoritaire, le cédant restant en minoritaire
- Une reprise majoritaire avec un autre repreneur