

Restaurant en France, excepté dans le Nord Pas de Calais, Franche Comté et Champagne Ardenne

Fiche repreneur **R14832** postée le **03 juillet 2024**

Son profil / parcours

Age : 49 ans

Niveau d'études : BAC+3

Formation :

Baccalauréat A2, puis diplômé de L'ESCF Ferrandi Paris en 1997.

Parcours professionnel :

- J'ai débuté ma carrière professionnelle dans des restaurants triplement étoilés Michelin (Taillevent Paris 1996 - Buerehiesel Strasbourg 1997),
- J'ai effectué mon service militaire en tant que cuisinier au service de Monsieur le ministre de l'éducation Nationale en 1998.- sous chef de "La maison de l'aubrac" Paris 1998-1999,
- Chef du restaurant "Gilles le Bistrot du chef en Gare" Rouen , 1 fourchette référencée dans le Michelin.
1999-2002 :
- Chef du restaurant le Bouchon, Mexico City, 2002-2004,
- Directeur culinaire écoles Le cordon Bleu - Mexico 2005 - 2010,
- Directeur culinaire école Le Cordon Bleu Madrid 2011 - 2014 pour son ouverture,
- Directeur culinaire écoles Le Cordon Bleu Mexico 2014-2020 pour les 8 écoles au Mexique,
- Fondateur, associé et directeur culinaire école Les Arts Culinaires By Arnaud Guerpillon El Salvador, depuis 2021.

Competences :

Je me considère passionné de cuisine et de culture, cherchant toujours a faire du produit, l'élément principal dans l'assiette,

Mon expérience m'a permis de dominer les techniques de cuisine française, méditerranéennes, mexicaines, mais aussi de Pâtisserie, boulangerie et charcuterie,

Le contact humain est un atout acquis lors de mes expériences comme chef instructeur dans les écoles de renommée internationale Le Cordon Bleu (Leader mondial de la formation culinaire),

Enfin l'entreprenariat, avec l'ouverture d'une école fut une nouvelle étape dans la capacité à résoudre les éventuels défis du quotidien,

La patience et la communication associés à la rigueur dans le travail sont pour moi les clés de la réussite en gardant le souci de la bonne humeur.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 20 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Restauration.

Localisation(s) Recherchée(s) :

France

Motivation pour cette reprise :

Je souhaite après plusieurs années passées à l'étranger, revenir en France afin de m'y épanouir avec ma famille,

Je suis à la recherche actuellement de la reprise ou lancement d'une location gérance de commune avec si possible promesse de vente.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Restaurants gastronomiques, semi gastronomiques, bistrots.

Éléments complémentaires :

Idéalement, avoir un logement pour ma famille et moi même, afin de faciliter mon retour en France.

Entreprendre en franchise / réseau : Le repreneur souhaite à priori rester indépendant