

Restaurant avec terrasse à Brignais ou à Saint Genis Laval

Fiche repreneur **R15639** postée le **17 mars 2026**

Son profil / parcours

Age : 32 ans

Niveau d'études :

Formation :

Ecole de gastronomie et de management.

Parcours professionnel :

2011/2012 : Formation en hôtellerie et restauration (école spécialisée),

2013/2016 : Différents postes en salle à Paris (restaurants gastronomiques et brasseries),

2017/2021 : Saisonnier – été : Côte d'Azur ; hiver : stations de ski et Suisse,

2022 : Directeur de restaurant (1 an),

2023/2024 : Directeur général pour un groupe de 5 restaurants,

2024/2026 : Création de ma société de services et conseils pour la gestion de restaurants,

Je m'occupe actuellement de 3 restaurants.

Competences :

Gestion d'une équipe salle / cuisine,

Rh (contrat, absence divers , mutuelle, recrutement etc),

Financière (coût matière , marge, masse salarial),

Elaboration des cartes (bar, cuisine),

15 ans d'expérience dans ce métier.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 100 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Restaurant - Brignais,

Salle intérieur + terrasse,

Bon emplacement.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Brignais (69530), Saint-Genis-Laval (69230)

Motivation pour cette reprise :

15 ans que je rêve d'ouvrir mon restaurant, maintenant je suis prêt,
Donc très motivé.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

2011/2012 : Formation en hôtellerie et restauration (école spécialisée),
2013/2016 : Différents postes en salle à Paris (restaurants gastronomiques et brasseries),
2017/2021 : Saisonnier – été : Côte d'Azur ; hiver : stations de ski et Suisse,
2022 : Directeur de restaurant (1 an),
2023/2024 : Directeur général pour un groupe de 5 restaurants,
2024/2026 : Création de ma société de services et conseils pour la gestion de restaurants,
Je m'occupe actuellement de 3 restaurants.

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