

Laboratoire de fabrication type traiteur ou commerce avec cuisine à Paris

Fiche repreneur **R9399** postée le **06 août 2024**

Son profil / parcours

Age : 53 ans

Niveau d'études : BAC

Formation :

2007-2007 : Formation PAL (Hilton) 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 :

2013/2024 : Restaurant aux enfants gâtés,

Chef Propriétaire d'un restaurant Bistronomique,

Gestion d'une entreprise,

Création d'une société de consulting,

Les Terrines de Gérard Vié,

2009/2010 : Chef de Cuisine, consultant culinaire,

Concorde Montparnasse 354 Room,

2010/2012 : Exécutif Chef Cuisine, Hôtel 4 * * * * ,

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 Engennering, fiches Techniques),

Budget Food/Beverage 5,5 Millions,

2006/2009 : Hilton La Défense 148 Room,

Exécutif Chef Cuisine, Hôtel 4 * * * * ,

Ouverture d'une brasserie contemporaine de 200 places,

Ouverture d'un espace banquet de 540 M2,

Mise en place des cartes des différents points de vente,

Mise en place des standards HACCP,

Gestion d'une équipe de 15 Personnes,(stewarding et cuisine),

Budget Food/ Beverage 3 millions,

Ouverture d'un hôtel de 530 Chambres,

Mise en place des standards HACCP,

Contrôle de la production chaude et froide d'une brasserie de 350 places et d'un espace banquet de 2000 m2,

Gestion d'une équipe de 40 cuisiniers,

Budget food/ Beverage 15 Millions,

Sous chef de Cuisine, Hôtel 4 * * * * ,

2004/ 2006 : Hilton Arc de Triomphe 463 Room,

2003/2004

2002/2003

1998/2000

Sous-chef de cuisine, Hilton la Défense Paris la Défense 4 * * * * ,

Sous-chef de cuisine Les Bouchons de François cleric,

2 * * Michelin,

Chef de Partie, Swallow Royal Hôtel(Angleterre) Palace 5 * * * * * ,

Chef de Partie, Restaurant La Grande Cascade 1 * Michelin,

Chef de Partie La Maison de Mouette (Aytré) Meilleur Ouvrier de France

1998/1998

2000/2002.

Compétences :

-Pilotage d'entreprise,

-Gestionnaire de gros volume,

-Gestion de budget ,

-Ressource humaine.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 200 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Cession d'entreprise en B2B (Sauf la restauration).

Localisation(s) Recherchée(s) :

Ile-de-France, Poitou-Charentes

Motivation pour cette reprise :

Après une première expérience réussie dans la restauration, je souhaite aujourd'hui faire l'acquisition d'une société,

-Statut majoritaire,

-Départ à la retraite.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

-Expérience en Pilotage d'entreprise pendant 10 ans,

-Cadre dirigeant dans des multinationaux.

Eléments complémentaires :

-CA entre 500 k€/ 800k€,

-Effectif de

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