

Laboratoire de fabrication type traiteur ou commerce avec cuisine à Paris

Fiche repreneur **R9399** mise à jour le **25 novembre 2024**

Son profil / parcours

Age : 54 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 : Chef Propriétaire d'un restaurant Bistronomique,
Distinction,

-Bib gourmand du Michelin 2016/ 2019,

-Prix Lebey des meilleurs bistrots de Paris ,

-Google 4,7,

-Tripadvisor 4,8,

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.

Competences :

-Pilotage d'entreprise,

-Gestionnaire de gros volume,

-Gestion de budget ,

-Ressource humaine.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 300 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Recherche restaurant / bistrot / Brasserie/ auberge de campagne.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Essonne (91), Paris 2ème (75002), Paris 6ème (75006), Paris 7ème (75007), Paris 14ème (75014), Paris 17ème (75017), Paris 8ème (75008), Barbizon (77630), Rambouillet (78120), Mennecy (91540), Milly-la-Forêt (91490)

Motivation pour cette reprise :

Après une première expérience réussie dans la restauration, je souhaite aujourd'hui faire l'acquisition d'un beau bistrot ou d'une brasserie parisienne ou éventuellement d'un restaurant en province avec un volume d'activité plus important avec terrasse.

-Cession de fonds de commerce.

-Vente de société actif.

-Départ à la retraite.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

-Expérience en Pilotage d'entreprise pendant 10 ans,

-Cadre dirigeant dans des grand groupe Hôtellier,

-Restaurant Etoilé Michelin.