Fondateur et Président

3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2611201036

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2022-12-31 — Bac +3 — Institut Paul Bocuse
Bachelor International Food Service Management

Expériences professionnelles

2026-05-01 - 2026-12-31 — Fondateur et Président

Création et développement de BRUTE, un concept de restauration rapide premium spécialisé dans le smash burger. Pilotage du projet dans son intégralité, de la recherche du local jusqu'à l'exploitation quotidienne. Conception de l'identité de marque, de l'univers graphique, des recettes et de l'expérience client. Gestion des travaux, des achats, du recrutement et du management des équipes. Suivi de la performance financière, mise en place de la stratégie marketing et développement commercial afin d'assurer la rentabilité et la pérennité de l'établissement.

2022-04-01 - 2025-07-31 — Directeur Général & Franchiseur

Création et développement de concepts de restauration, pilotage opérationnel, élaboration de la carte, gestion des standards, documentation interne pour franchisés, optimisation des flux, management des équipes, suivi des performances et développement de la franchise.

2021-05-01 - 2021-10-31 — Assistant Manager Multi-Sites

Supervision de 3 restaurants : gestion administrative, contrôle de gestion et encadrement des équipes. Support opérationnel pour l’ouverture d’une dark kitchen.

2020-04-01 - 2020-07-31 — Cuisinier

Préparation et réalisation des repas : entrées, plats, desserts, textures modifiées (mixés, moulinés, hachés) selon les besoins des résidents. Adaptation des menus aux régimes spécifiques (sans sel, diabétique, hyperprotéiné, allergie…). Respect des fiches techniques et grammages pour garantir l’équilibre nutritionnel et la sécurité alimentaire.

2019-01-01 - 2019-12-31 — Stage Barman / Serveur

2018-01-01 - 2021-12-31 — Manager & Formateur culinaire

Atouts

Entrepreneuriat, Entrepreneuriat et développement de concepts de restauration, Management opérationnel, Ouverture de restaurants, de la recherche du local à l'exploitation, Business plan, Analyse financière, Management d'équipe, Recrutement, Formation du personnel, Branding, Positionnement produit, Branding, positionnement et stratégie de marque, Conception d'espaces et optimisation des parcours clients, Gestion de projet, Coordination de travaux, suivi des prestataires, Développement de réseaux de franchise, Communication, Développement commercial, Marketing, Innovation culinaire et conception de cartes, HACCP, Création d'entreprise, Identité visuelle, Pilotage de la performance, Gestion de restaurant, Préparation de repas mixés et texturés, Régimes alimentaires spéciaux

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.