



DIRECTION D'EXPLOITATION EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Plus de 20 ans d'expérience dans la restauration et l'hôtellerie de luxe Connaissances des Groupes et PME

COMPÉTENCES ACQUISES

- > **Commerciales et réseaux**
Codéfinition et atteinte des objectifs qualitatifs et quantitatifs
Fidélisation de la clientèle
Adaptation des produits et services
- > **Opérationnelles**
Organisation structurelle et logistique
Respect des normes de qualité et d'hygiène
Gestion courante : sélection, suivi et contrôle des achats, des procédés de fabrication de production, rotation des stocks
- > **Stratégiques et managériales**
Formation et coordination des équipes
Respect des normes législatives (réglementation du temps de travail, ajustement des plannings)
Mise en place des outils de cohésion et de motivation de groupe

PARCOURS PROFESSIONNEL

- > **Chef Exécutif Restaurant CHEZ PIERRE Monaco.**
Création d'un bistrot Français destiné à être dupliqué à l'international.
- > **Chef Exécutif O BEACH Toulon.**
Restaurant de bord de mer ouvert toute l'année. 20 employés, 2 millions d'euros de CA en 2018, 1,8 millions d'euros de CA en 2019, Foodcost à 27%.
- > **Responsable de la restauration, CHÂÎNE THERMALE DU SOLEIL - Groupe Michel Guérard**
- > **Chef Exécutif HÔTEL ROYAL MONCEAU**** Palace (Paris 8^e)**
Organisation et coordination de 6 restaurants et 230 chambres
- > **Second Chef de Cuisine Brasseries Haut de Gamme**
CAP SEGUIN (Boulogne, 92) - (Suivi des services, 300 à 500 couverts/jour)
BLACK BEAR (Paris 2^e) - (PAU, 64)
HEBERTARD (Paris 17^e) - (Guide LEBEY & PULDO 1996 - 1997 - 1998)
- > **Restaurants étoilés Michelin (régularité et précision)**
Jacques CAGNA** (Paris 7^e) & **Guy SAVOY**** (Paris 17^e) - Second Chef de Cuisine
AUX ARMES DE CHAMPAGNE* (L'Épine, 51) - Chef de Partie
AUBERGE DE L'ILL*** (Illhausern, 68) - Commis
MICHEL TRAMA** (Puymiro, 47) - Commis et Chef de Partie
- > **Marine nationale**
Plongeur de bord et d'intervention (Saint-Mandrier, 83) Commando Marine (Lorient, 56 et Saint-Mandrier, 83)

DIPLÔMES ET FORMATIONS

Licence en Gestion et Management - CCI Toulon 2010
BTS de Gestion Hôtelière (Master III) - Clermont-Ferrand 2009 CAP Pâtisserie 1986 & CAP Cuisine 1985 - LENÔTRE Paris.

ACTIVITÉS PARALLÈLES

Sports :
Equitation Galop III
Plongée Niveau III
Plongeur recycleur confirmé oxygène, nitrox et trimix
Trail et course à pieds

Consulting :
Formateur UMIH pour le CAP de Cuisine
Qualifications : CHSCT / HACCP / Cui- sine sous vide
Ancien bénévole Association « Et Sans Toit si c'était Toi »

GOUDÉ Stéphane

goude.stephane@gmail.com

06.16.23.18.62

2022 – 2016

2016 - 2011

2011 - 1997

1997 - 1990

1990 - 1987

2009

2008

1987 - 1983