



## 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<sup>e</sup>)**
  - 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<sup>e</sup>) - (PAU, 64)
  - HEBERTARD** (Paris 17<sup>e</sup>) - (Guide LEBEY & PULDO 1996 - 1997 - 1998)
- > **Restaurants étoilés Michelin (régularité et précision)**
  - Jacques CAGNA\*\*** (Paris 7<sup>e</sup>) & **Guy SAVOY\*\*** (Paris 17<sup>e</sup>) - Second Chef de Cuisine
  - AUX ARMES DE CHAMPAGNE\*** (L'Épine, 51) - Chef de Partie
  - AUBERGE DE L'ILL\*\*\*** (Illhausern, 68) - Commis
  - MICHEL TRAMA\*\*** (Puymirol, 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