

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION MUNICIPALE

Gestionnaire, courageux, fédérateur. Excellent relationnel

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Prestations et R.S.E

- **Met œuvre** la délivrance et le **contrôle** des **prestations** en application du **cahier des charges et de la réglementation**
- Supervise la démarche **qualité globale** sur l'ensemble des prestations restauration et événementiel.
- Pilote la démarche **alimentation durable** de l'organisation
- Prépare et anime les **commissions restaurant**
- Participe aux **conseils de gestion**
- Contribue à l'élaboration du plan pluriannuel de renouvellement des équipements (**PPRE**)

Hygiène (HACCP) et sécurité

- **Applique le plan de maîtrise sanitaire**
- **Etablit et met à jour le DUER**
- **Contrôle la sécurité des personnes et des biens sur son périmètre de responsabilité**
- **Suit la maintenance curative et palliative des installations techniques**

Management

- **Recrute, intègre, forme et évalue** selon les standards et les critères RH de l'entreprise
- Sait **diriger et coordonner** des équipes de plus de 30 collaborateurs.
- Met en place une **communication active** et organise la **délégation** au sein de l'exploitation. - **Anime** les briefings.
- **Garantit un bon climat social.**
- **Mène les entretiens professionnels**
- **Disciplinaire**

Gestion opérationnelle

- Élabore les **budgets**.
- Suit et **analyse** la réalisation des objectifs.
- Met en œuvre les **plans d'action**
- Établit le **reporting**.
- Réalise les **plannings** en adéquation avec l'activité
- **Contrôle les coûts et les flux.**
- Supervise les **commandes fournisseurs.**
- **Supervise ou élabore les menus**
- **Encadre la production**

Paul Calatayud
11 rue Lantiez
75017 Paris

paul.calatayud@hotmail.fr

+20 ans d'expérience

Mes Clients



- **Espagnol** courant
- **Anglais** professionnel

- Sauveteur Secouriste du Travail

- Utilisateur avancé systèmes de **caisses électroniques Pi /JES/Micros.**

- Utilisateur **avancé pack Office, Windows 10.**
- Utilisation des réseaux sociaux

- C.Q.P Exploitant en restauration. VAE .09/2019.

- Niveau Licence II AES gestion des entreprises (I.A.E Lyon ,1997)

- **Saxophoniste** jazz
- Ceinture noire **Karaté** Shotokai (KDS France)

- **Permis B**

PARCOURS PROFESSIONNEL

- **Depuis janvier 2016: Société Arpège, leader de la restauration d'entreprise premium sur Paris et en Île de France. 120 restaurants . Groupe Elior**

- **Mai 2018 à aujourd'hui: Directeur** du Restaurant Inter Entreprises Fairway, 92120 Montrouge. Self de 800 crts jour-une restauration rapide et cafétéria premium-activité en prestations exceptionnelles et événementiel en multi sites (10k€ moyenne mensuelle)-2,9M€ de CA 2019-24 salariés.

- **Décembre 2017 à avril :Directeur du R.I.E Pushed Slab**, immeuble Horizon, Paris 13. Un self de 450 crts jour , une cafétéria « Expresso » et de 6 à 8 K€ de CA HT mensuels en prestations annexes-1,04 K€ de CAHT en 2016/2017-10 collaborateurs. Poste transitoire.

- **Janvier 2016 à décembre 2017: Directeur du R.I.E Axe France**-122 av.de France,75013 Paris-Quatre centres de profit: un self de 750 crts jour ,une restauration rapide« Bon sens »type fast Casual, de 200 crts ,une cafétéria avec snacking.2,1M de CAHT sur l'exercice 2016/2017.Room service et prestations exceptionnelles . 22 collaborateurs.

- **Du 01/03/09 au 28/02/15:Directeur de la brasserie moderne « Place Verte »** 105 rue Oberkampf 75017 Paris .1,8 M de CAHT 2014 ;20 salariés en moyenne avec grosse variation saisonnière.200 places dont moitié en terrasse. Produits frais cuisinés sur place et cocktails. **Nombreux événements.** Groupe Paris Comptoirs.

- **Mai 2005 à mars 2008 :Restauration à thème, Groupe Flo** ;branche bistro romain (39 Ets/15.7 M € CAHT au 31/03/08, thème de l'italianité). **Directeur d'exploitation** sur différents sites-encadrement jusqu'à plus de 30 collaborateurs

- **De Mai 1996 à octobre 2004 :Flam's S.A** ; Chaîne de restauration sur le thème de la Flämmekueche (6.8M€ de CA HT 2007).**Aide cuisine, responsable de cuisine puis Directeur Adjoint et enfin Directeur sur différentes exploitations parisiennes du groupe.**