



Noémie Perrot

Directrice de restaurant expérimentée avec plus de 5 ans d'expertise dans la gestion d'établissements de restauration haut de gamme. Capacité démontrée à mettre en œuvre des stratégies marketing innovantes, à augmenter le chiffre d'affaires et à maintenir une réputation exceptionnelle dans l'industrie de l'hospitalité. Compétente dans la conduite d'équipes, l'optimisation opérationnelle et le maintien des plus hauts standards de service.

Expérience professionnelle

Manager de Restaurant

2022 - En cours

Le Grand Bistrot, Paris

J'assure la gestion quotidienne d'un restaurant haut de gamme en garantissant le bon fonctionnement de tous les départements. Je dirige une équipe de plus de 30 collaborateurs, incluant les serveurs, les cuisiniers et le personnel de soutien. J'apporte un accompagnement, une formation et une motivation constante aux équipes. Je collabore avec des fournisseurs pour obtenir des produits de haute qualité et négocier des conditions avantageuses.

- Mise en place de programmes de formation et d'initiatives de retour client, entraînant une augmentation de 20 % des avis positifs en ligne et une amélioration de la satisfaction globale.
- Optimisation du taux de rotation des tables de 15 % dès le premier trimestre grâce à une meilleure organisation de l'espace et l'adoption de nouvelles pratiques de service.
- Supervision et formation du personnel de salle, incluant serveurs, hôtes et barmans, afin de garantir des standards élevés et dépasser les attentes des clients.

Assistante Manager de Restaurant

2019 - 2022

Brasserie Les Deux Rives, Lyon

J'ai assisté le manager du restaurant dans la gestion des opérations quotidiennes en veillant à une coordination efficace entre les différents services. J'ai supervisé la mise à jour des menus en tenant compte des préférences clients, des saisons et de la rentabilité. J'ai animé des sessions de formation régulières pour améliorer le service client et renforcer la cohésion d'équipe.

- Développement et mise en œuvre de campagnes marketing ayant généré une augmentation de 10 % du taux de fidélisation.
- Conception et application de mesures d'optimisation des coûts sans compromis sur la qualité des plats et du service.
- Introduction de nouveaux plats au menu, entraînant une augmentation de 15 % du chiffre d'affaires global.

Formation

Diplôme en Arts Culinaires et Management de Restaurant

2021

Ferrandi Paris

Gestion de la Restauration et des Boissons

2020

Institut Paul Bocuse

Licence en Management Hôtelier

2017

Université de Paris

Expériences complémentaires

Apprentissage en management hôtelier

2019

Serveuse en extra

2018

Nice

Stage en gestion de la relation client et opérations

2017

Marseille

Informations personnelles

Nom

Noémie Perrot

Adresse

Paris

Numéro de téléphone

+33 6 78 78 92 34

E-mail

exemple@cvmaker.fr

Sexe

Femme

Permis de conduire

B

État civil

Marié(e)

Compétences

Formation et encadrement du personnel

Gestion des stocks et des inventaires

Élaboration de stratégies marketing

Contrôle des coûts et rentabilité

Relation client et fidélisation

Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Élaboration et planification des menus

Organisation et gestion des plannings

Références

Disponibles sur demande

Langues

Anglais C1

Espagnol Conversationnel