

Restaurant en Ile de France

Fiche repreneur **R14680** postée le **27 mars 2024**

Son profil / parcours

Age : 32 ans

Niveau d'études : > BAC+5

Formation :

Master 2 Manager d'entreprise et de centre de profit.

Licences responsable de publicité en ligne et chef de projet E-business.

Parcours professionnel :

Digital marketing manager.

J'ai travaillé dans le marketing dans les domaines événementiel hôtellerie restauration et digital.

J'ai 5 ans d'expérience dans le marketing BtoB & BtoC où j'ai pu gérer un projets à 1 M€ et générer des revenus récurrents de 270 k€ par trimestre pour le compte d'Accor.

Je travaillais essentiellement sur les guidelines de l'hospitalité destinées aux hôtels Luxe, Médicale et economic.

Depuis 2 ans je travaille en extras pour un traiteur en tant que maître d'hôtel où je revisite au plus proche du terrain le sens de l'hospitalité.

Je suis également président de 2 associations, la première est la ligue des Jeunes talents qui existe depuis 2019, celle-ci est dédiée à l'insertion à l'emploi des jeunes de 18 à 30 ans à travers des boot camps, concours d'éloquence et action sur mesure sur le territoire du 75, 93 et du 95. La deuxième est l'USDEM numérique, celle-ci existe depuis 2022 et le siège à Deuil-la-Barre.

Le club est axé autour du jeu ludique sous toutes ses formes : Jeux vidéo, jeux de société, jeux de rôle, tant dans un aspect compétitif que de divertissement.

Notre identité s'axe autour de la POP Culture et repose sur trois piliers.

Fondateurs : Le sport, la culture et l'inclusion sociale.

Grâce à l'expérience acquise lors de mes années à la gestion de plusieurs projets professionnels et associatifs, je souhaite mettre à profit ce que j'ai acquis pour notre projet familial.

Compétences :

Gestion de projet, marketing digital, management, analyse, HACCP.

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 37 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Restaurant.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Ile-de-France

Motivation pour cette reprise :

Nous sommes 3 associés, 3 frères et sœurs.

Nous avons tous trois un désir commun d'entreprendre.

Au début chacun de notre côté nous souhaitons créer une structure, puis en discutant plus longuement nous nous sommes concertés afin de créer une structure commune.

Un restaurant pâtisserie franco caribéenne permettant à chacun de retrouver la Caraïbe chez soi.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

Maître d'hôtel pour le traiteur Janess Traiteur, je gérais un groupe de serveur lors d'évènement tels que mariage, anniversaire où évènements professionnels.

Chef de projet qualité junior à Accor sur le panel des marques allant du Palace à la marque économique.

J'étais garant des guidelines des accueils prioritaires dans les hôtels, ce qui constitue les processus de l'hospitalité utilisé dans plus de 2500 hôtels dans le monde.

Event Manager dans les salons de lieu évènementiel tels que le Parc des Princes et l'Accor Arena, accueil des clients fidèles afin de servir avec qualité mets et consorts lors de l'évènement.