



Louis Lemaire

Directeur de centre de profit

PROFIL

Opérationnel, homme de terrain, je manage mes équipes en mettant le client au centre de nos attentions. Rigoureux et créatif, je suis très attentif au respect des attentes financières.

CONTACT

06 63 48 58 52
louislemaire3969@gmail.com

FORMATION CONTINUE

Prise de parole en public
Manager mes équipes
Brevet de Sauveteur Secouriste au travail
Pack Office – Pléiade – Hélios
Formation à l'écoute active

CENTRES D'INTERETS

Restauration de meubles, décoration
Cuisine
Lecture

PRINCIPALES COMPETENCES

- **MANAGEMENT** : gestion d'équipes (de 10 à 70 personnes), recrutement, formation, écoute, bienveillance, gestion des conflits, présence terrain
- **GESTION FINANCIERE** : suivi et gestion de centres de profits, création et suivi de budget, suivi ratios
- **RELATION CLIENTS** : assurer la bonne relation avec le client signataire et les convives
- **GESTION DE PROJETS ET D'EVENEMENTS** : gestion des prestations annexes, club de direction
- **MAITRISE DES PROCEDURES HACCP** : mise en place et suivi des règles d'hygiène, formation

PARCOURS PROFESSIONNEL

- **Négociateur immobilier d'entreprise**
Century 21 Commerce - Mai à décembre 2020
Prospection et prises de mandats (locaux commerciaux, ateliers)
- **Directeur de restaurants**
Elior Entreprises – décembre 2011 à juillet 2019
Assurer le suivi RH
Prévoir et respecter le budget : gestion financière
Application des procédures HACCP
Manager et former les salariés
CNRS : 600 couverts, self, club de direction, 16 salariés
RIE M7 : 1200 couverts 2 restaurants - 25 salariés
Conseil Départemental des Hauts de Seine 4 ans, 650 couverts, 2 restaurants et 1 cafétéria, 15 salariés
Institut Français du Pétrole 700 couverts, 17 salariés
- **Responsable de secteur de 15 sites**
Avenance Santé – mars 2008 à décembre 2011
Gestion RH de 70 personnes
Elaboration des budgets de chaque site
Accompagner et former les responsables de sites
Contrôle et suivi des règles d'hygiène HACCP
- **Gérant de restaurant**
Compass Group- Mars 2001 à mars 2008

FORMATION

Université d'Evry – Juin 2000
Maîtrise de sciences de gestion option finances mention hôtellerie

Ecole Hôtelière de Paris – Juin 1998
BTS Hôtellerie Restauration