

# Julien WILHELM



06 13 91 51 04

[julien.wilhelm@wanadoo.fr](mailto:julien.wilhelm@wanadoo.fr)

Mon profil : 

## ATOUS

- Sens du relationnel
- Faculté d'adaptation
- Esprit de service
- Capacité décisionnaire

## CENTRES D'INTERET

- Association Parents d'élèves : Préparation d'événements
- Association Bébé plume : Permanences de soutien aux parents d'enfants prématurés à l'hôpital
- Maison des Cadres 45 Adhérent
- Cuisine

## FORMATIONS

- Booster sa communication
- Prévention des risques psychosociaux
- Permis d'exploitation restauration
- Gestion du temps de travail
- Management de la diversité
- Être acteur et pilote du changement

# DIRECTEUR DE RESTAURATION

20 ans d'expérience dans le management d'équipe en restauration.  
Je vous propose de piloter votre réseau, innover, mener vos projets avec enthousiasme et des valeurs fortes de partage

## COMPETENCES

- **Management**  
Animer un réseau national de 15 points de vente, une équipe de 150 collaborateurs : commerciale, production et administrative  
Recruter, réaliser des entretiens d'évaluations  
Animer des réunions du personnel, I.R.P.  
Enseigner, cours de C.A.P. restaurant pour un jeune public en difficultés
- **Commercial**  
Suivi quotidien des chiffres d'affaires par tranches horaires  
Tester et améliorer la mise en avant des produits, restaurants, boutiques  
Animer les ventes, concevoir des recettes et choisir des produits
- **Gestion**  
Piloter un compte d'exploitation de 15 ME  
Elaborer et suivre les budgets  
Analyser et établir des plans d'action pour améliorer les ratios, matières premières, main-d'œuvre, productivité, frais généraux et investissements
- **Gestion de projets**  
Ouvrir 10 nouveaux restaurants dans le cadre de la modernisation des restaurants d'Autoroute
- **Sens de l'analyse**  
Auditer et élaborer des plans d'actions qualité, hygiène, commerciale
- **Communication**  
Coordonner les contrats avec Vinci concession Autoroute  
Construire un réseau avec les acteurs locaux, mairies, associations

## PARCOURS PROFESSIONNEL

- 2019-2020 Enseignant Restauration, (remplacements)  
Apprentis d'Auteuil, Château des Vaux
- 1999-2019 En restauration concédée autoroute  
2016-2019 **District Manager, Responsable des Marques :**  
Territoires de France et Ciao vert  
Autogrill – National  
2007-2016 Directeur de sites de restauration  
Elior, Autogrill - Plaines de Beauce, Blois  
1999-2007 Assistant de direction  
Elior – Orléans, Blois
- 1997-1998 Maître d'hôtel  
Elysée Présidence de la République
- 1995-1997 Chef de partie  
Restaurant Londres

## DIPLOMES

- 2014 **Licence Management des organisations, Mention très bien**  
Université Saint Quentin en Yvelines
- 1995 B.T.S. Hôtellerie - option génie culinaire et art de la table  
Lycée Hôtelier Jeanne d'Arc Aulnoye-Aymeries