



73 avenue Claude Monet
13014 Marseille

06.75.40.61.48
@: gomezjm@adrep.fr

JEAN-MARIE GOMEZ

+ 30 ans d'expérience en
restauration

Disponible rapidement en PACA
Directeur Régional, de Secteur(s) ou d'exploitation
en restauration commerciale ou collective

Développer
Piloter
Manager
Evaluer
Intégrer
Commercialiser
Gérer

Former
Transmettre
Mobiliser
Faire grandir

Réaliser
Innover
Céer
Aménager et concevoir

Expert "Passionné" :

- Gestion :
* d'exploitation
* cuisine
* Salle
* Analyses des ventes

PARCOURS PROFESSIONNEL

- **2010/2018** Responsable d'Unités, Responsable pédagogique, Formateur en formation professionnelle et coach en restauration. *Egalement membre du conseil d'administration de l'entreprise.* (SCOP ADREP à Aix-en-Provence).

PS: 15 collaborateurs, budget de 350 KE/an, + 500 stagiaires formés en 8 ans, 96% de réussites cumulées aux examens, créateur à la réalisation de livres de cuisine par les stagiaires, formation à la gestion et la création d'entreprise, Coach auprès de restaurateurs (Analyse de gestion, mise en place d'outils et de suivie de gestion, refonte de cartes, réaménagement de restaurants, formations.....

- **2007-2010** Chef d'entreprise d'une structure de formation et de consulting (IER), spécialisée dans la restauration commerciale (Relaix et Châteaux en particulier, semi-gastronomique et traditionnel) et collective. Interventions sur toute la France.

PS: seul, 120 KE/an, coach ou formateur auprès du chef d'entreprise mais aussi auprès des salariés des secteurs cuisine ou salle.

- **2005-2007** Consultant/formateur en restauration – SOCIETE EQUALOG

PS: en même temps coactionnaire d'une brasserie semi-gastronomique (Le Richardi) à Toulon, 300 KE de CA, 6 salariés. Gestionnaire de l'établissement et formateur des personnels.

- **1999-2005** Responsable pédagogique en restauration (INFA puis GRETA)

PS: Créateur d'une formation spécialisée dans l'aide à la création d'entreprise, spécialisée en hôtellerie/restauration. Durée de 7 mois, 6 créateurs sur 10 ont monté leur entreprise en fin de parcours. Dispositif innovant à cette époque. Créateur d'un progiciel (BACCHUS) pour la restauration, de facturation des notes clients et gestion du back office.

- **1997-1998** Enseignant vacataire en restauration (cuisine et salle) (Education Nationale-LP).

- **1985-1995** Divers emploi dans le secteur de la restauration commerciale :

- Night auditor, Chef de rang, Maître d'hôtel, Chef de cuisine, Directeur de la restauration, Directeur d'exploitation et chef d'entreprise.

PS: pour les deux derniers postes 1,5 KE et 200 KE de CA, 20 et 4 salariés, moyenne annuelle : 280 et 60 cts/jour, brasserie de luxe et restauration traditionnelle (créations).

MES ETUDES

- 1997/1998 Réussite au concours au PLP2 pour être professeur en restaurant de l'Education Nationale.
- 1995/1997 Brevet de technicien supérieur (BTS) option mercatique et gestion d'entreprise hôtelière. Mémoire sur "la formation une des clés de l'entreprise", 18/20.
- 1981/1984 Brevet de technicien hôtelier (BTH) option cuisine/restaurant

FORMATIONS complémentaires professionnalisantes :

- Gestion du temps de travail
- Droit du travail spécifique au secteur de la formation
- Gestion de petite et moyenne structure
- Niveau BAC+3 (Marketing et action commerciale, ingénierie des compétences et de formation, sociologie des organisations et techniques de vente).
- Initiation à la dégustation des vins
- Mention complémentaire barman
- Création d'entreprise
- Formation de formateurs
- Maîtrise de l'informatique (word, excel, power-point et sribus)

Hobby

- Plongée sous marine
- Guitare et écriture d'un recueil de poèmes et chansons
- Moto plaisir
- Bateau

Permis : Auto, moto A et A1 et bateau (côtier).