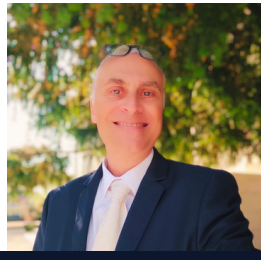
EDDY BONJEAN

DIRECTEUR DE RESTAURANT FORMATEUR



+33 6 58 39 62 25 | e.bonjean@passionmaitredhotel.fr | www.passionmaitredhotel.fr

Professionnel passionné de l'hôtellerie et de la restauration, doté d'un leadership naturel et d'une organisation rigoureuse. Expert en gestion d'équipe et en développement stratégique, je mets mon expérience et mon savoir-faire au service de l'excellence.

ENGAGEMENTS PROFESSIONNELS

- Titulaire du Permis Exploitation
- Président fondateur de l'association Restaur'Hand
- Référent Handicap au GHR Région Sud
- Disciple d'Escoffier International – Délégation Provence Méditerranée
- Membre des Toques Françaises
- Délégué Région 83/13 – Académie Nationale de Cuisine

COMPÉTENCES CLÉS RESTAUARATION

- Expérience en établissements étoilés et restauration traditionnelle
- Gestion complète de la restauration
- Coordination des équipes (cuisine, salle et banquet)
- Maîtrise des découpages, flambages, filetages
- Œnologie, connaissance des crus et expertise en bar
- Normes HACCP
- Organisation d'événements haut de gamme
- Intégration de personnes en situation de handicap aux équipes
- Formateur (IFREC, ASFOREST, Institut La Forbine)
- Coach Championnat de France Jeunes Talents Escoffier
- Président du jury Concours Clovisse d'Or
- Jury Concours et MAF

MANAGEMENT & STRATÉGIE

- Gestion administrative et financière
- Recrutement, encadrement et gestion des ressources humaines
- Développement marketing et commercial
- Management d'équipes (jusqu'à 40 collaborateurs)
- Stratégie opérationnelle, organisationnelle et commerciale
- Budget, gestion des coûts et rentabilité
- Yield et revenue management

Durant mon parcours, j'ai eu l'honneur de servir dans des établissements de luxe et restaurants étoilés tels que le Negresco**, le Martinez**, le Grand Hôtel du Cap Ferrat**, La Réserve de Beaulieu**, Groupe Royal Monceau et bien d'autres. En tant que premier maître d'hôtel, directeur et sommelier, j'ai acquis une expertise précieuse dans la gestion d'équipes et le service haut de gamme.
Parallèlement, j'ai dirigé à mon compte un restaurant semi-gastronomique et un traiteur événementiel haut de gamme, incluant une boulangerie et une pâtisserie, où j'ai pu mettre en avant ma créativité culinaire et mon sens du détail.

SOFT SKILLS & PERSONNALITÉ

- ★ Leadership
- ★ Rigueur et organisation
- ★ Discrétion et sens du service
- ★ Pédagogie et empathie
- ★ Esprit d'innovation

CERTIFICATIONS

- BTS arts culinaires, arts de la table et du service 2014
- BEP restaurant 1987

FORMATIONS

- HACCP 2023
- Langue des signes Française en cours Niveau A 1.4 validé 2019
- Sécurité incendie
- SST 2022
- Management Rôle du coordinateur
- Bientraitance 2014
- Prise en compte de la douleur

LANGUES

Anglais	LSF	Italien
9,5/10	5/10	7/10

COMPÉTENCES NUMÉRIQUES & CRÉATIVES

- Suite Microsoft 365
- Création de sites internet
- Conception de plaquettes, supports marketing
- Gestion des réseaux sociaux

PLAQUETTE FORMATIONS