David MARTIN
Tel : (+33) 07.74.25.50.74
Né le 29/12/1991 (31 ans)
Mel : martin35.david@gmail.com
Permis B obtenu le 21/01/2010

Expériences professionnelles

Janvier 2022 – Actuellement

Directeur de la restauration au Golden Tulip Le Diplomate Cotonou (Benin)
Direction du département de 60 personnes, 650m² de salons, 1 restaurant, 3 bars
Création d'une nouvelle organisation hiérarchique. Travail sur le public relation afin d'améliorer et optimiser la fidélisation clientèle.
112 Chambres TO annuel : 74% PM : 72400 FCFA HT

Juin 2021 – Novembre 2021

Directeur de la restauration au Quality Suite Bordeaux Aéroport & Spa (33 - France) – (M & Spa by hôtel et préférence actuellement)
Direction du département de 30 personnes, 1200m² de salons, 2 restaurants, 1 bar
Gestion de l'hôtel durant la période estivale, cogestion du département hébergement recrutement et organisation en réception et housekeeping.
140 Chambres TO annuel : 65% PM : 109€HT

Aout 2016 – Octobre 2020

Terrou-Bi – Dakar (Sénégal)
Décembre 2018 – Octobre 2020 : Directeur de la restauration
Direction du département restauration de 320 partenaires et 30 apprentis.
Entreprise leader sur la place, développement du CA du département et maitrise des charges. CA 2019 de +de 10 Millions d'€ - 330.000 couverts.
Aout 2016 – Décembre 2018 : Directeur adjoint de la restauration
Responsable de la partie banquet-traiteur-stewarding et groupes dans les points de vente restauration
Mise en place d'une stratégie de développement du traiteur sur Dakar
Gestion et rationalisation des consommations lessiviel et matériel au stewarding
Standardisation et montée en gamme des prestations banquet

Juin 2014 – Juin 2016

Restaurant Manager au Sofitel Abidjan Hotel Ivoire – Abidjan (Côte d'Ivoire)
Responsable du restaurant All day dining, management d'une équipe de 30 personnes, mise en
place des standards Sofitel en termes de service et qualité, financier.
Participation à la gestion des grands diners banquets

Sept 2012- Avril 2014

Coordinateur restauration – « Groupe Louvre Hôtels » La Défense (92- France)
Création et gestion des cartes des restaurants Campanile, Kyriad, Kyriad Prestige
Développement de produits à façon pour les enseignes.
Création et mise en place de concepts.

7 Décembre 11 31 Aout 2012

Manager de salle à la brasserie « Le 7 » Saumur (49 - France)
Inauguration et travail régulier les weekends et saison estivale. Gestion du personnel,
Formation des équipes. Gestion des caves (carte des vins de + de 200 références)

10 Juillet- 31 Aout 2011	**Chef de Cuisine** au restaurant « La Pensée Gourmande »Saint Lunaire (35 - France). Maitrise de la gestion des stocks, du personnel et autonomie dans le travail. Calcul du coût matière des plats.
2008-2011	Différente expérience en France, Italie, Angleterre, Belgique en **cuisine, et administratif F&B.**

Formation

2014	Bachelor of Science en hôtellerie internationale et en management des marques de luxe CMH-IEMI - Paris 09
2013	European Bachelor in Hospitality and Tourism en alternance Institut de commerce et de gestion – PARIS 19
2012	BTS hôtellerie restauration – Arts culinaires, arts de la table et du service Lycée polyvalent Sadi Carnot Jean Bertin – SAUMUR (49)
2010	Baccalauréat professionnel restauration option organisation et production culinaire et opti européenne (Mention AB) Lycée Hôtelier Sainte Thérèse –La Guerche de Bretagne(35)

Anglais : Niveau avancé

Espagnol : Lu et écrit

Centres d'intérêt

Pratique sportive régulière (VTT, Marche, Footing)
Lecture quotidienne de la presse internationale.
Voyages: Corée du Sud, Afrique, Europe