



# Benjamin CORDREAUX

38 ans  
5 rue Chanoine Oury  
95420 Magny en Vexin

06.22.07.35.19.

[cordreaux.benjamin@gmail.com](mailto:cordreaux.benjamin@gmail.com)

Titulaire du permis A et B

Mobilité géographique : Île de France

## Adjoint du Directeur

15 années d'expérience

### COMPETENCES

- Recrutement et formation du personnel
- Gestion des plannings du personnel
- Management et coordination d'une équipe pluridisciplinaire
- Elaboration des Mets et Plats avec le chef de cuisine
- Pilotage de centre de profit
- Mise en place, suivi et contrôle de l'activité
- Reporting des chiffres clefs : activité et résultats
- Suivi et analyse des débiteurs et contrôle de la balance agée
- Recouvrements des créances
- Suivi des contentieux
- Représentation légale de l'entreprise

**Anglais** : Professionnel

**Espagnol** : Courant

- **Logiciels maîtrisés** : Word, Excel, PowerPoint, Pages, Numbers, Keynote.

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**2008-2014**

**Appart'City, Résidence Hôtelière**

Directeur de Résidence : - 108 appartements à Cergy le Haut (2008-2011)  
- 158 appartements à Magny les Hameaux (2011-2014)

Missions principales :

- Gérer l'établissement dans son ensemble (exploitation, infrastructure, commercial, administratif, procédures,...)
- Manager une équipe de 4 collaborateurs (adjoint, réceptionnistes et employé polyvalent) et 3 équipes de sous-traitant (ménages, espaces verts et maintenance)
- Gérer les commandes, stocks et inventaires

Réalisations clés :

- Ouverture et pré-commercialisation de la résidence de Magny les Hameaux (référencement, démarchage, présentation et fidélisation des entreprises à proximité)
- Sécurisation de la résidence de Cergy le Haut avec mise en place de contrôles journaliers et présence accrue

**2001-2008**

**Rosso Caffè, Restaurant Italien « Trattoria » 120 places assises  
Centre Commercial Parly 2, Le Chesnay (78)**

Directeur à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2002

Adjoint du Directeur jusqu'au 31 décembre 2001

Missions principales :

- Gérer l'établissement dans son ensemble (exploitation, infrastructure, commercial, administratif, procédures,...)
- Manager une équipe de 10 collaborateurs (adjoint de direction, maître d'hôtel, chefs de rang, barman, chef de cuisine, second de cuisine, chef de partie et plongeurs)
- Gérer les commandes, stocks et inventaires

Réalisations clés :

- Agrandissement du restaurant de 80 places à 120 places assises
- Mise en place des procédures administratives de l'établissement

**1997-2001**

**Maître d'Hôtel**

- Lenôtre (manifestations diverses cocktails, banquets, séminaires, etc.)
- Potel & Chabot (manifestations diverses cocktails, banquets, séminaires, etc.)

### DIPLÔMES / FORMATIONS

**2000** BTS Hôtellerie / Restauration, *ESHOTEL Institut supérieur de Gestion Hôtelière*, Clichy la Garenne (92)

**1998** Baccalauréat Technologique Hôtelier, *École Hôtelière de Paris Médéric (EHP Jean Drouant)*, Paris 17<sup>ème</sup> (75)

**2014** Formation Pizza Pro, *École Française de Pizzaiolo*, Paris 17<sup>ème</sup> (75)

**2014** Formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et Permis d'exploitation, *SYFAGROUP Formation* Paris 9<sup>ème</sup> (75)

### CENTRES D'INTERETS

Voile, Moto, Sports mécaniques.