

Patrick LE CALVEZ

715, chemin de la Fare à lançon
13 580 LA FARE LES OLIVIERS

Port : 06.07.61.92.90

Email : patrick17.lecalvez@gmail.com

Site internet : patricklecalvez.fr

**PILOTAGE OPERATIONNEL DE CENTRES DE PROFITS**

- **EN RESTAURATION COMMERCIALE**
FRANCHISEE, EN PROPRE
- **EN RESTAURATION COLLECTIVE**
SCOLAIRE, PORTAGE A DOMICILE

Expérience professionnelle**De septembre 2013 à aujourd'hui, Elior Restauration Enseignement, Groupe ELIOR**

DIRECTEUR D'AGENCE – secteur Var, BDR, Languedoc Roussillon

CA 20 ME HT annuel – effectif managé de 310 salariés dont 6 cadres, 50 agents de maîtrise

Management opérationnelles des Responsable des secteurs, Directeurs de la restauration, Directeurs de Restaurant

Pilotage de la gestion opérationnelle, technique, commerciale, sociale et budgétaire

- Cuisines Centrales en Délégation de Service Public
- Cuisine Centrale en propre (Atelier Culinaire de Marseille – gestion opérationnelle directe)
- Marchés Publics et établissements Privés Catholiques

Missions et résultats

Responsable de la mise en pratique de la politique de la Direction Régionale

Rentabilités des comptes déficitaires par des négociations tarifaires, des modifications organisationnelles ou de prestations

Reprise en direct d'un pôle d'établissements privée 15 établissements pour un CA de 2 M€ E HT.

De déficitaire en 2012 à bénéficiaire en 2014

Augmentation du CA + résultat opérationnel 15/16 sur an-1 ; +10%, +9.9% CBO

Réponse aux appels d'offres et renouvellement privé ou Public : 95 % taux de rétention

Etude et proposition d'investissements ainsi que leurs déploiements

Mai 2007 à août 2013, Elior Concessions autoroutes, Groupe ELIOR

DIRECTEUR DE SITE « HRC LA PORTE DE PROVENCE »

CA 10 M € HT annuel – effectif managé de 120 à 240 salariés

6 formules de restauration de concept différent dont 4 franchises - 850 places

assises Quick, Paul I, Paul II, Arche, Hippopotamus, Arche Café

Gestion en franchise d'un hôtel Mercure 100 chambres jusqu'en 2009

Pilotage gestion opérationnelle, technique, commerciale, sociale et budgétaire des centres de profits
Interface franchiseur et concédant

Missions et résultats

1^{er} contributeur en termes de résultat contributif sur la division autoroutes – progression continue du REC depuis 2007.

+ 5.22 points de REC : réalisé 2006 sur réalisé 2012 ; + 28.3 % de CA HT de 2006 à 2012

Diversification et développement du chiffre d'affaire par la recherche de système d'encaissement et de nouveaux concepts : Ex : 2009, 1^{ères} bornes de commande QUICK sur autoroutes – croissance du CA 09/08 +11.91% et augmentation du TM sur borne + 17 %.

En charge de l'ouverture d'un restaurant HIPPOPOTAMUS – avril 2010

En charge de l'ouverture chariot PAUL – mai 2010 (idée dupliquée sur autoroutes)

En charge de l'ouverture PAUL II – juin 2012, du business plan jusqu'à la mise en service

Climat social serein assuré par un management situationnel et de proximité. Interlocuteur local IRP

Acteur volontariste de la santé et sécurité au travail, minoration sensible des TMS et AT

Interface SAMETH et entreprise – réalisations concrètes sur site et déployables

Actions en développement durable tangibles et originales avec possibilités de déploiement. Double lauréat concours Elior Concessions développement durable - Janvier 2012

Ambassadeur Elior Concessions autoroutes - Reportage télévisé sur Direct 8 « Quartier Général » :
Portrait d'un restaurateur sur un chassé-croisé – juin 2012

Missions transverses

Responsable mission handicap sur le district sud - interface entre la direction RH et les directeurs opérationnels

Février 1993 à avril 2007, ELIANCE Division Aéroports, Groupe ELIOR

DIRECTEUR DE CATERING AERIEN DE L'AEROPORT MARSEILLE PROVENCE

CA 6 M € HT annuel - Effectif managé jusqu'à : 80 personnes – 1,5 millions de repas/an

550 prestations différentes proposées – jusqu'à 100 vols quotidiens

Gestion directe opérationnelle, commerciale, sociale et budgétaire des centres de profits

Membre du comité de direction Division Aéroports

Missions et résultats

Conception menus/book/négociation tarifaire des prestations et services destinés aux compagnies aériennes nationales et internationales, Air France, Lufthansa, British Airways...jusqu'à 30 compagnies.

Diversification et développement du chiffre d'affaire par la recherche de marchés extérieurs à l'aérien
CA 0.5 M €. SNCM, traiteur...

Création d'un service mise à bord : 13 chauffeurs, 6 véhicules spécialisés à ciseaux dont 2 poids lourds

Création d'un service de plateaux repas livrés aux entreprises et CCI « lameilleuretabledubureau »

Création d'un service VIP compagnies aériennes privées

Février 1989 à janvier 1993, Groupe ELIOR

DIRECTION DES BARS ET DE LA RESTAURATION RAPIDE DE L'AEROPORT MARSEILLE-PROVENCE

Management opérationnel de 6 unités - CA 3 M€ HT– Effectif 60 personnes

Juin 1985 à décembre 1988, Groupe WAGONS-LITS

RESPONSABLE D'EXPLOITATION - RELAIS DE L'ESTEREL

Direction d'une cafétéria d'autoroute et d'une boutique

DIRECTEUR ADJOINT - RELAIS COTE D'AZUR

2 cafétérias d'autoroute et 2 boutiques

ASSISTANT DE DIRECTION - RESTOP DE TAVEL

Cafétéria d'autoroute - Gestion complète de l'établissement

Juin 1984 à mai 1985

SERVICE MILITAIRE - officier-marinier dans l'aéronavale

Juin 1981 à mai 1984, Compagnie maritime SNCM

NAVIGANT – 1er cuisinier équipage, croisières (CAP cuisine professionnel maritime)

Formation

2013– Licence pro MUR (Management Unités Commerciales) - Université de Grenoble II

2005 à 2011 - Formations internes division, CARSAT, tutorat, SST...

1995 - Formation continue - Management et stratégie d'Entreprise – 1^{ère} année **MSE - Ecole Supérieure de Commerce de Marseille - Luminy**

1981 - BTH - Ecole Hôtelière de Nice / **1985 - BTS** (niveau 2nd CNEC Vanves)

Informatique – Bonne maîtrise de l'environnement bureautique sous Windows

Langue

Anglais professionnel - séjours en Grande-Bretagne. **2007 – Remise à niveau Anglais – 40H - BULATS**

Espagnol bonnes bases

Divers

55 ans –. Marié. 2 enfants, 22 et 27 ans. Pratique du yachting lourd – 2 traversées à la voile de l'atlantique