

François Guérin

Adresse de messagerie : fguerin40@hotmail.com



Profil

Professionnel de la restauration reconnu pour l'atteinte de résultats qualitatifs et financiers supérieurs en favorisant la participation de tous par le biais de la mobilisation et de l'adhésion de l'équipe entière à une vision et des objectifs clairs.

Expérience professionnelle

Golf Royal Bromont (Mars 2016-Janvier 2019)

- Directeur de la restauration, Golf Royal Bromont, Table le cellier du Roi
- Directeur de la salle à manger, banquets et casse-croute
- Restaurer la rentabilité du restaurant, de la salle de réception et des salles de location.
- Développer les cartes des vins, les menus, assurer la gestion des inventaires, déterminer les prix de vente pour assurer une rentabilité.
- Horaire et formation des employés. Augmenter et maintenir les standards du service.
- Développer de nouvelles opportunités d'affaires.
- Collaborer avec les divers départements.
- Haute qualification pour le service et suivis de la clientèle
- Suite Office, Maitre D, Bookenda, Open Table
- Obtention de plusieurs distinctions pour le cellier du roi
 - Gault & Millaud (2 Toques)
 - Open Table (30 meilleurs tables au Canada pour boire du vin)
 - Wine Spectator (Best of Award of Excellence 2017 et 2018)

Septembre 2015



Restos Dix30 Inc., Quartier Dix30, Brossard (Novembre 2014 à mars 2015)
(Restaurants : L'Aurochs, La Tomate Blanche,
Le Vestibule signé L'Aurochs et Le Café du Théâtre)
Directeur de la sommellerie

- Positionner les quatre restaurants du groupe comme une référence au chapitre du vin dans leurs créneaux respectifs.
- Développer les cartes des vins, assurer une gestion efficace des inventaires, déterminer les prix de vente pour en assurer une saine rentabilité.
- Planifier et organiser la formation du personnel, vente et service afin de maximiser les opportunités de vente et augmenter sensiblement la satisfaction de la clientèle.

Mettre sur pied de façon ponctuelle pour la clientèle des soirées thématiques avec les producteurs et les agences de vins et spiritueux.

Restos DIX30 Inc., Quartier Dix30, Brossard (Juillet 2007 à novembre 2014)
Restaurant La Tomate Blanche
Directeur

- Assumer la saine gestion du restaurant dans un contexte de croissance et livrer les objectifs de vente et de rentabilité.
- Assurer l'embauche et à la formation du personnel.
- Coordonner le service et soutenir les équipes en période d'affluence en étant présent sur le plancher. Maintenir et favoriser une excellente relation avec la clientèle.
- Élaborer les différents menus avec le chef (carte, table d'hôte, groupe et évènementiel), développer la carte des vins et des cocktails.
- Accomplir certaines tâches comptables telles les dépôts, conciliations quotidiennes, payes et gestion des pourboires.



Restaurant le Samuel II (St-Jean-sur-Richelieu) (Avril 1982 à juillet 2007)
Maître d'hôtel, sommelier, serveurur

- Assumer la saine gestion de la salle à manger et faire croître la réputation exceptionnelle du restaurant dans la ville et la communauté d'affaires.
- Assurer l'embauche et à la formation du personnel.
- Accueillir les clients.
- Effectuer le service et dispenser les conseils appropriés en matière d'accords mets/vins.
- Assurer le service au guéridon.
- Planifier les réservations.
- Élaborer les différents menus avec le chef (carte, table d'hôte, groupe et évènementiel), développer la carte des vins et des cocktails.

Formation

Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ) 1999
Diplôme d'études professionnelles (D.E.P.) | Sommellerie

Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec 1981-1982
Cours de perfectionnement en service de table
240 heures

Autres activités professionnelles

Compétition régionale Montérégie en service de table 2004, 2000, 1997
Juge

Coupe Gérard Delage, compétition provinciale 1999
Juge

Références sur demande.