

MICHEL MONCLUS-VIDAL

✉ 9 rue Rouvet 75019 Paris

☎ 06 87 36 38 76

📧 m.monclusvidal@gmail.com

📅 Né le 08/03/1980

👤 Célibataire

📄 Permis B

FORMATION

2000/2001 **Licence en Droit du travail**

1998/2000 **DEUG Droit Privé**

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Depuis septembre 2023 **Directeur des opérations**
Momen'tea Developpement

Direction des opérations France / en développement à l'international / 28 établissements / dont 6 succursales / 40 salariés / CA 10M€

- Membre du COMOP, et pilotage de la stratégie de développement de l'enseigne.
- Proposition et accompagnement sur différents axes de développement (centres commerciaux, pop up, bikes, kiosques, salons...)
- Prospection et selection de candidats à la franchise.
- Pilotage de la partie expansion.
- Gestion des aspects opérationnels, notamment les opérations de production, le service client, les ressources humaines, l'administration et les ventes.
- Atteinte des objectifs fixés et pilotage des KPI, en lien avec les managers opérationnels.
- Suivi des indicateurs de développement du réseau et analyse budgétaire.
- Favorise les échanges transverses et les synergies.
- Management de l'équipe siège et terrain.
- Mise en œuvre des missions de l'équipe opérationnelle : Manager multi-site, Conseiller franchise, Formateur.
- Pilotage des ouvertures de point de vente en succursales et en franchise, en France métropolitaine et les DOM-TOM (déplacements sur place).
- En charge de l'atteinte des ambitions du réseau : 15 ouvertures prévues en 2024.
- Mission transverse : mise à jour des règles et normes HACCP du réseau.
- Mission transverse : reprise des process RH, mise aux normes des contrats et du disciplinaire.

avril 2023/ sept 2023

Responsable succursales France / Belgique
Waffle Factory Developpement

Direction des succursales du réseau en France et en Belgique / 7 établissements / CA 5M€

- Gestion des aspects opérationnels, notamment les opérations de production, le service client, les ressources humaines, l'administration et les ventes.
- Atteindre les objectifs fixés et pilotage des KPI, en lien avec les managers des succursales.
- Management et gestion des équipes en France et en Belgique.
- Identification des domaines à améliorer, proposer des actions correctives qui répondent aux défis du secteur et tirer parti des opportunités de croissance.
- Partager ses connaissances avec les succursales et le siège en matière de pratiques efficaces, de veille concurrentielle, d'opportunités commerciales et de besoins.
- Traiter rapidement les problèmes de satisfaction des clients et des employés.
- Adhérer à des normes éthiques élevées et respecter toutes les réglementations/ lois applicables.
- Travailler en réseau.

janv. 2018/ mars 2023

Saint Lazare / Gare du Nord : Directeur des opérations- Food Beverage- Travel Retail
Areas France / Paris

Management d'équipe : 220 personnes / CA : 18M€ par gare / 14 et 11 points de vente

- Gestion de 3 laboratoires de production et 1 économat.
- Responsable et garant des normes de qualité des marques, des exigences des clients.
- Travail managérial sur l'épanouissement des salariés.
- Respect budgétaire et définition des orientations du budget.

- Optimisation de la masse salariale de 400K€ annuels.
- Gestion des marques (normes, qualité, cahier des charges) : Burger King, Starbucks, Paul, Exki, La Croissanterie, Class Croute, Naked, Costa Coffee, Roberta, Maison Pradier, Super Wild Coffee, Eclair de génie, Columbus, La Place...
- Elaboration et direction de la stratégie commerciale / la e@réputation.
- Organisation du reporting et contrôle vis-à-vis du concédant et relation commerciale.
- Mise en place et développement des politiques RSE.
- Mise en place et pilotage du partenariat avec Too good to go (déployé nationalement).
- Elaboration et pilotage de la gestion de crise pendant toute la période COVID.
- Pilotage des rénovations et ouvertures de points de vente.

mai 2016 / janv. 2018

Directeur de site Autoroute Aire de Bosgouet Sud

Areas France / Normandie

Management d'équipe : 40 personnes / CA : 3M€ / 2 points de vente

- Responsable et garant des normes de qualité des marques Coudepaille et Paul.
- Respect budgétaire et définition des orientations du budget.
- Elaboration et direction de la stratégie commerciale, relations avec le concédant.
- Mise en place et développement des politiques RSE, travail en lien avec les personnes en situation de handicap.

avril 2014 / oct. 2015

Directeur multi-sites La Boucherie

Master Franchisé / Région Toulousaine

Management d'équipe : 60 personnes / CA : 8M€ de CA / 2 restaurants

- Restaurant de Toulouse Labège : Flagship de la marque.
- Achats groupe et hors groupe.
- Respect budgétaire et définition des orientations du budget.
- Prospection sur zone de chalandise.
- Pilotage du projet d'ouverture du 3^{ème} restaurant.

sept. 2012 / mars 2014

Chef d'entreprise / Créateur d'un site e@commerce

Lapoproom.com / Toulouse

- Prospection internationale et référencement.
- Import, export.
- Campagnes publicitaires et de communication.
- Réseaux sociaux, e@réputation
- Mise en avant d'artisans créateurs
- Placement de produits
- Gestion back office du site

avril 2007 / sept. 2012

Directeur multi- sites Autoroute Aire de Comminges et du Pic du midi

Areas France / Haute Garonne et Hautes Pyrénées

Management d'équipe : 40 personnes / CA : 3M€ de CA / 4 points de vente

- Responsable et garant des normes de qualité des marques, des exigences des clients et de l'épanouissement des 40 salariés.
- Respect budgétaire et définition des orientations du budget.
- Gestion des marques : Arche, Arche Café, Philéas et une cafétéria non siglée
- Elaborer et diriger la stratégie commerciale, relations avec le concédant.

2001 / 2007

Différentes expériences en restauration traditionnelle de commis de salle à directeur de restaurant et complexe de loisirs bowling / Toulouse

Management d'équipes en salle, au bar, en cuisine

- Evolution à tous les métiers de salle en restauration traditionnelle et du service à l'assiette.
- Pilotage de cuisine à fort volume, jusqu'à 300 couverts sur le service du soir.
- Gestion de bars à thème.
- Commandes matières premières, réalisation des plannings.

LANGUES

Langues **Français** : Langue maternelle
 Anglais : Professionnel
 Espagnol : Notions

DIVERS

Intérêts personnels Ecriture, Théâtre.