



# AMR IBRAHIM

PROFESSIONNEL  
DE LA RESTAURATION

## CONTACT

+33 6 21 79 98 42

amribrahim59@gmail.com



Nationalité: Français



Profile LinkedIn



ARABE  
FRANÇAIS  
ANGLAIS

## A PROPOS DE MOI

Professionnel de la Restauration, dynamique et axé sur les résultats avec 20 ans d'expérience en Europe et au Moyen Orient. Un leader affirmé capable d'accélérer la rentabilité sur des marchés hautement concurrentiels.

Mon moteur : l'enthousiasme, la ténacité et l'initiative

Ma fierté et mon secret de réussite : Mes Équipes

## EDUCATION

TECHNICAL INSTITUTE OF HOSPITALITY AND  
TOURISM (ALEXANDRIA, EGYPT) ~ 1994

License en Gestion Hôtelière (Bachelor's Degree)

ASSOCIATION THE FORMATION CONTINUE DES  
HOTELS, CAFES, RESTAURANTS. (PARIS) ~ 2007

Formation Permis d'exploitation Restaurant et Bar

## EXPERIENCE

**Burger S (LYON, FRANCE)**

Directeur général - Février 2024 - Présent

**HARD ROCK CAFE (LYON, FRANCE)**

Directeur général - Septembre 2022- Septembre 2023

Gérer une équipe de 35 personnes, responsable de la gestion complète de restaurant, assurant le respect des normes de Hard rock international tout en maximisant la rentabilité et la satisfaction client.

**AL FAHAD TRADING COMPANY- (ABU DHABI, UAE)- 2019-2022**

Responsable des Opérations Restauration - 2019-2022

**ISLAND FALCON GROUP (ABU DHABI, UAE)**

Directeur de Restaurant ~ 2017 - 2019

**CHANDELIER (DUBAI, UAE)**

Directeur de Restaurant - 2016-2017

**CLEOPATRA (ST ETIENNE, FRANCE)**

Directeur de Restaurant - 2014-2016

**KING'S CLUB (LYON, FRANCE)**

Associé et Directeur ~ 2013 - 2014

**MI BARRIO (LYON, FRANCE)**

Directeur de Restaurant ~ 2006 - 2013

## COMPETENCES ET QUALIFICATIONS

Intelligence	● ● ● ● ● ●
Relationnelle	● ● ● ● ● ●
Sens des Affaires	● ● ● ● ● ●
Gestion de la Qualité	● ● ● ● ● ●
Gestion de l'Installation	● ● ● ● ● ●
Negotiation	● ● ● ● ● ●
Résolution de Problèmes	● ● ● ● ● ●
Gestion des Projets	● ● ● ● ● ●

## RÉALISATIONS PROFESSIONNELLES

Restructurer et consolider les opérations de 5 restaurants aux EAU, en maximisant la valeur des synergies, en améliorant les compétences du personnel, en réduisant les coûts et en augmentant la croissance à future.

En tant qu'entrepreneur, déployer avec succès la stratégie de création et d'exploitation d'une entreprise F&B en France.