

# CONSULTANTE RESTAURATION



**Sandra Rolland**

**8 place Olof Palme**

**45 ans, célibataire, 2 enfants.**

**Tel : 06.62.42.97.32 / Mail : Cookandsol@gmail.com**

## Compétences

- Contrôle et suivi de gestion (analyse des indicateurs d'efficacité), projet de restructuration, consolidation, développement.
- Gestion opérationnelle (Management, RH, plannings, création et mise en place des procédures d'hygiène et sécurité...) et administrative (gestion des achats, des indicateurs de productivité, plan de trésorerie, budget prévisionnel...).
- Création et essaimage de projets de restauration d'insertion professionnelle (EI, ACI), ESAT, EA, et entreprises commerciales (accompagnement à la création, développement, consolidation, restructuration d'entreprises et associations).
- Élaboration, et mise en place de stratégies commerciales, communication, et création d'outils/supports de communication, marketing.
- Étude de faisabilité : étude de marché, création de business plan, de plan d'investissement, plan de trésorerie, plan de financement
- Chargée de projets évènementiels

## Postes occupés

- **Dirigeante et fondatrice de l'association Cook & Sol** de juillet 2020 à septembre 2024 : projet In'fusion resto'action, entreprise d'insertion restauration : [www.infusionrestoaction.com](http://www.infusionrestoaction.com)
- **Consultante en restauration** depuis juin 2012 à aujourd'hui : accompagnement DLA, porteurs de projets au niveau national : création, développement, consolidation, restructuration de projet de restauration, cabinet Cook & Sol. [www.cookandsol.fr](http://www.cookandsol.fr) (double activité professionnelle)
- **Chargée de mission restauration**, Octobre 2009 à février 2011 : Réseau Cocagne (association loi 1901, fédération des jardins de Cocagne bio), responsable de la marque de restauration Planète Sésame, expertise technique et essaimage de projets nationaux.
- **Store Manager**, avril 09 à octobre 2009 : Starbucks Coffee, Passage du Havre IX. Gestion d'une unité de restauration rapide.
- **Manager restauration**, août 07 à mars 08 : Zébra Square, Paris XVI, restaurant tendance. Management équipe (15), responsable service commercial (gestion des fichiers clients), accueil.
- **Responsable d'exploitation consultante** Février 06 à avril 07 : Avant - Seine restauration, création du restaurant de la piscine flottante, Paris XIII ; création du restaurant La Claire, Cité de l'huître, Marennes (17).
- **Directrice de restaurant**, mai 05 à janv 06: l'Hostellerie du Vallon de Valrugues, Hôtel restaurant 4\*, St Rémy de Provence (13) Gestion du personnel (35pers.), des départements : restaurant, bar, room service, séminaires.
- **Chef d'entreprise propriétaire**, mai 03 à mai 05 : Auberge Les Vieux Chênes, Mignaloux – Beauvoir (86), Auberge gastronomique, grill, bar, salles de séminaires. Directrice d'exploitation (gestion administrative, commerciale, opérationnelle).
- **Formation internationale**, janv 02 à mai 03 : « management training » hôtellerie restauration, hôtel 4\* Luxe, Four Seasons Hotel Palm Beach, Floride, US. Chef de rang room service, bistrot de luxe, bar, restaurant Gastronomique 5 stars 5 diamonds, banquet ; responsable Private party room service.
- **Chef de rang**, juillet 01 à déc 01, Hôtel 4\* Luxe Four Seasons George V, Paris. Accueil, service terrasse, bar, galerie, Manager de commis de salle. Poste préalable à la formation FSITP.
- **Chef de rang**, serveuse, 1995-2001 : extras week-ends et vacances scolaires, saisons, dans différentes formules de restauration et traiteur, au sein de l'entreprise familiale (La Taverne du Vieux Port) à La Rochelle et Bistrot de Bernard à l'île de Ré (17).

## Formations et stages professionnels

- Plusieurs Formations HACCP, Permis d'exploitation
- Mars 2012 : Formation Tuteur, Greta, La Rochelle.
- Mars 2010 : Formation Commercial évènementiel, Potel & Chabot, Paris. Formation Gestion d'un chantier d'insertion, Réseau Cocagne, Paris.
- Juillet 00 à sept 00 : Stage en Cuisine, Chef de Partie « Froid », Hôtel « Hoptcroft Holt Hotel » Oxford, Angleterre.
- Juin 00 : Stage en cuisine, commis, Hôtel « Selsdon Park Hotel » Croydon, Londres, Angleterre.
- Juin 99 à sept 99: Stage en Cuisine & Salle, assistante Maître d'Hôtel Hôtel & Bistrot de Luxe « La Maison du Bassin » au Cap Ferret (33).
- 1999 : Stage dans un Cash & Carry, approvisionnement des stocks, Mise en Rayons...Métro, à La Rochelle.
- 1988-1994 : Apprentissage du service week-ends et vacances scolaires, Restaurant gastronomique Jack Rolland, entreprise familiale. Découverte de la gastronomie.

## Scolarité

- 2001 : Brevet de Technicien Supérieur Hôtelier, Art de la Table & du Service, Lycée Hôtelier Parc de la Francophonie, La Rochelle
- 1998 : Baccalauréat Littéraire option Musique, avec mention Bien Lycée Dautet, la Rochelle.

## Divers

- Langues : Anglais : Ecrit, lu, parlé (courant). Allemand : Ecrit, lu, parlé (Niveau Scolaire).
- Maîtrise parfaite de l'outil informatique : logiciels professionnels, pack office, Publisher, etc.
- Fille de Restaurateurs en Restauration Gastronomique, Père ancien Macaron Michelin.