

William CHARLES

2 impasse des verriers
42610 St Romain le Puy
06 03 39 32 75
Wicharles42@gmail.com



DIRECTEUR GENERAL RESTAURATION

**MASTER 2
CADRES DIRIGEANTS
ESCP – EAP Paris**

Domaine de réalisations

- ♦ Mise en œuvre de l'ensemble de la stratégie d'entreprise au sein de quatre activités avec deux objectifs majeurs : la diversification et l'expansion.
- ♦ **Redressement d'une chaîne de cafétérias** par la mise en œuvre d'un concept rupturiste <http://www.restaurant-alabonneheure.fr> ⇒ 100% du parc transformé en 3 ans avec des évolutions de C.A. de +15%. Mise en place d'une politique franchise en lien avec ces transformations.
- ♦ **Accélération du développement d'une société de restauration collective (R2C)** <http://www.r2c-restauration.fr> C.A. et nombre de restaurants doublés en 3 ans ⇒ de 50 millions à plus de 100 millions d'euros et un EDITDA de 10%.
- ♦ **Accélération du développement d'une activité de snacking** (40M€) Cœur de Blé <http://www.coeurdeble.fr> avec un développement important en franchise (15 ouvertures par an).
- ♦ **Création d'une activité traiteur** St Once (45M€) <http://www.st-once.fr> avec un C.A. multiplié par quatre en 3 ans grâce notamment à la mise en place de partenariats majeurs dans le milieu sportif.
- ♦ Mise en place d'une politique R.H. dynamique afin de faire adhérer les 3000 collaborateurs de la société à la transformation de l'entreprise.

Domaine de compétences

- ♦ Elaborer une stratégie court-moyen-long terme après analyse de la problématique et de son marché concurrentiel.
- ♦ Piloter un comité de Direction avec suivi plans d'actions liés à la stratégie d'entreprise.
- ♦ Animer au niveau humain, marketing et commercial l'ensemble des points de ventes d'une enseigne importante.
- ♦ Diversifier les activités d'une société en fonction de son marché.
- ♦ Créer et animer un réseau de franchise.
- ♦ Maitriser les ratios de gestion en s'appuyant sur les bons acteurs pour construire les actions correctives.

Parcours professionnel

01/2012-08/2017 **Directeur Général groupe Casino restauration, volume d'affaires 320M€, effectif 3000 personnes.**

01/2007-12/2012 **Directeur d'exploitation réseau intégré et franchisé Casino Restauration**

- ♦ 200 établissements CA 230 M€ en croissance de 4%/an, progression du résultat d'exploitation de 14% et de l'EBITDA de 19%.
- ♦ Management d'une équipe de 8 directeurs régionaux.
- ♦ Pilotage et développement du réseau franchise.

10/2004-12/2006 **Directeur Régional Nord à Poissy Casino Restauration**

- ♦ 40 établissements CA 57 M€ (+1,70% /2004).
- ♦ Effectifs : 860 personnes dont 45 cadres, 65 agents de maîtrise, 750 employés.
- ♦ en 2005 : mise en place d'une structure plateau repas et événementielle (900 K€, 1,80% du CA).

08/2003-09/2004 **Directeur Régional Sud Est à Aix en Provence**

- ♦ 30 établissements CA 51 M€ (+2,26% /2003)
- ♦ Rénovation de 3 établissements avec des évolutions de + 50%

09/2001-08/2003 **Directeur Régional Ouest à Rennes**

- ♦ 26 établissements CA 42 M€ (+3,28% /2002)

02/2000-09/2001 **Responsable régional marketing région Ouest à Rennes**

1996-2000 **Directeur de cafétéria** sur Chalon Sur Saône, Besançon et Saint-Etienne

1993-1996 **Adjoint de Direction** sur Bourges, Saint-Etienne et Chalon

Formation

01/2009-03/2010 MASTER 2 « Cadre dirigeant » ESCP-EAP PARIS

06/1992 BTS Hôtellerie restauration (Poligny - 39)

Formation en management :

- ♦ 2 ans de coaching personnalisé avec un cabinet extérieur
- ♦ Management, communication (01/06) Formation Dynargie
- ♦ Management, capacité à négocier, conduite de réunion.... (02/07-01/09)
- ♦ Formation Krauthammer internationale

Formation en anglais : cours hebdomadaire, bon niveau (séjour de 6 mois à Londres)

Centre d'intérêts

Course à pied : trail du Mont Blanc chaque année, trail Saint-Etienne Lyon...

Squash : niveau régional.

Pêche.