

Sébastien ICART

Directeur de Magasin

Profil de Propulseur Organisateur,
pour un développement des ventes,
de la qualité, du Résultat d'Exploitation
selon un management équitable



Résidence Cumba Berria—Appt A 204
5 avenue de Cumba—64210 BIDART
sebastien.icart@gmail.com
www.linkedin.com/in/icart-sebastien-67abb380/
www.sebastien-icart.fr
06.98.35.10.10
Vie maritale
45 ans

Pôles de Compétences

Pilotage de l'entreprise :

- ◆ Réaliser un diagnostic stratégique de l'entreprise et de son environnement ;
- ◆ Définir une vision de l'entreprise, ses missions, ses buts, ses stratégies et tactiques opérationnelles ainsi que ses plans d'actions ;
- ◆ Garantir la qualité de l'accueil et de la force de vente sur tout le magasin, être attentif à « l'Expérience Client » et au suivi de la « Relation Client » ;
- ◆ Organiser le planning selon les flux (maintenance, horaires, permanence).
- ◆ Surveiller l'entretien, la maintenance des équipements et des locaux de l'entreprise ; planifier les travaux de rénovation, d'aménagement et les investissements nécessaires ;
- ◆ Entretien d'une veille économique, commerciale, juridique, sociale et documentaire.

Commercial & Communication :

- ◆ Définir la politique commerciale de l'établissement et en garantir le respect ;
- ◆ Organiser une unité de vente et en agencer l'espace (organisation, implantation, assortiment, tarification, promotion, publicité, merchandising, services) ;
- ◆ Développer les techniques de ventes et le Chiffre d'Affaires du magasin ;
- ◆ Favoriser la créativité de son équipe dans la mise en avant des produits ;
- ◆ Contrôler le respect de la réglementation commerciale (contrôle des prix, répression des fraudes, publicité, réglementation sanitaire...)

Administratif & Gestion :

- ◆ Calculer et bâtir le budget annuel de l'établissement ;
- ◆ Analyser les résultats d'exploitation (C.A./Casse/Pertes/Démarques/Coûts logistiques/Marge Commerciale/Frais de Personnel/ Marge Nette/Productivité), les divers documents comptables et les Soldes Intermédiaires de Gestion ;
- ◆ Sélectionner des fournisseurs/prestataires, négocier les conditions du contrat et vérifier la réalisation de l'intervention, ou la conformité des produits ;
- ◆ Vérifier l'état des stocks, la rotation des stocks des produits périssables, garantir l'application des méthodes et des procédures de gestion dont l'inventaire, identifier les besoins en approvisionnement et organiser les commandes ;
- ◆ Assurer le bon suivi des tableaux de bord et déterminer des mesures correctives ;
- ◆ Elaborer les prix de vente.

Management :

- ◆ Animer, coordonner, motiver et former son équipe selon un management participatif voire délégatif pour une meilleure cohésion d'équipe ;
- ◆ Programmer les plannings de son équipe (Horaires, Organisation du travail, Repos Hebdomadaires, congés payés...)
- ◆ Veiller au respect de la législation sociale et à la prévention de R.P.S. ;
- ◆ Examiner les éléments d'activité du personnel (productivité, absentéisme, turnover...)
- ◆ Contrôler le respect des procédures qualité, hygiène et sécurité (Gestes et postures de manutention, risques professionnels, incendie...)
- ◆ Recruter le personnel, garantir son intégration et le former aux procédures de l'établissement et aux techniques des métiers ;
- ◆ Diriger et animer des briefings réguliers, réunions, entretiens individuels et événements spécifiques... ;
- ◆ Coordonner des managements de projet ;

Efficacité personnelle et relationnelle :

- ◆ Utiliser les outils bureautiques (Excel, Word, Publisher, Powerpoint) ;
- ◆ Connaissances en PAO, Web-mastering et Réseaux sociaux.

Expériences en management :

- ◆ *Hôtellerie-Restauration* : 25 ans
- ◆ *Grande Distribution* : 10 mois
- ◆ *Associations professionnelles* : 7 ans
(Association de commerçants et Syndicat Patronal de l'Hôtellerie-Restauration)
- ◆ *Autres associations* : 10 ans

Formation

- 2017 Formation MASTERE II Manager de la Stratégie et de la Performance Commerciale— Option entrepreneuriat—EPSECO Bayonne
- 2011 Perfectionnement à l'anglais (180h) au Club des Langues—Anglet (64)
- 2010 Formateur-Consultant CCI de Bayonne & SIPCA Paris
- 2010 Formation en Sécurité Alimentaire : Notions de bases et prévention des risques par la méthode HACCP
- 2005 La Cuisine Sous-Vide Centre Alain Ducasse Formation
- 2004 Maître d'Apprentissage en Hôtellerie-Restauration— CRERA
- 1989 Technicien en Hôtellerie Lycée Hôtelier de Toulouse

Diplômes

- 2018 Mastère II (en cours d'obtention) MANAGER DE LA STRATÉGIE ET DE LA PERFORMANCE COMMERCIALE— Option Entrepreneuriat— titre RNCP niveau I
- 2011 Certification SIPCA de FORMATEUR-CONSULTANT, titre RNCP niveau II
- 2004 Diplôme de Restaurateurs de France
- 2004 Certificat Régional de Maître d'Apprentissage dans les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
- 1992 Brevet de Technicien en Hôtellerie : Cuisine
- 1991 Certificat d'Aptitude Professionnelle : Service

Sébastien ICART

Professionnel

Responsable

Conscientieux

Intègre

Diplomate

Persévérant

Meneur

Entrepreneur

Parcours professionnel

ASSISTANT MANAGER (Stage)

2017
2018

HYPERMARCHÉ CARREFOUR

◇ TARNOS (40)

Surface de Vente 6019 m²

Personnel : 191 salariés

CA magasin : 58 M. €

Directeur : Mr Christophe Vié

Missions : Assistant Manager successivement dans les secteurs P.L.S., Cave et Epicerie

CRÉATION D'UN CABINET D'AUDIT, DE FORMATION ET DE CONSEIL EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

2011
2012

"CHR Consulting"

◇ BOUCAU (64)

Exploité en indépendant

Prospection sur toute la région Aquitaine

PRÉSIDENT DES ÉTABLISSEMENTS SAISONNIERS

2001
2005

de l'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière de la Haute-Garonne (U.M.I.H. 31)

PROPRIÉTAIRE-GÉRANT & CHEF DE CUISINE

1999
2005

"L'ESQUERADE"

◇ CASTILLON-DE-LARBOUST (31)

Hôtel**, Logis de France, label « Restaurateur de France »

(Réf. Michelin, 4 Marmites au Guide Hubert et nommé comme l'un des ténors 2005, 13/20 au GaultMillau et 14,5/20 au Guide Champérad, Bottin Gourmand, Routard)

10 à 80 cvts/service + 15 chambres (T.O. 48%)

C.A. +257% en 6 ans pour atteindre 280 K. €

Personnel : 3 à 9 salariés + 4 stagiaires

Parmi les distinctions reçues...

• 1er Prix à la Finale Nationale du Grand Concours des Pépinières Gourmandes du Guide Hubert 2002 avec comme jury : Jacques POURCEL (3*** Michelin), Michel SARRAN (2** Michelin), Dominique TOULOUSY et Gérard GARRIGUES (1* Michelin)

• Nominé au titre d'Espoir de l'Economie 2003 (Catégorie commerce-artisanat), au Salon des Entrepreneurs à Paris par Mr PONCELET, Président du Sénat.

• 1er prix « Espoir de l'Economie Locale 2003 (catégorie commerce-artisanat) de la Haute-Garonne »

• Diplômes d'Honneur « Catégorie Commerces » aux Concours des Villes et Villages fleuris de la Haute-Garonne

• Labellisé « Restaurateurs de France » avec un taux de réussite de 98,5%

DIRECTEUR ADJOINT & CHEF DE CUISINE

2008
2009

HÔTEL LES GÉRANIUMS

& RESTAURANT SAVEURS & TERROIRS"

◇ LE BARROUX (84)

Hôtel*** - Logis de France 3 cheminées, 3 cocottes (Réf. Michelin, Bottin Gourmand, 11/20 GaultMillau, 13/20 Champérad)

30 à 100 cvts/service + 20 chambres (T.O. 65 %)

C.A. maintenu de 850 K. €

Personnel : 6 à 16 salariés et 6 stagiaires

CHEF DE CUISINE

2009
2010

PASEO-CAFÉ

◇ ANGLET (64)

Bar-Brasserie Gastronomique

30 à 100 cvts/service

Brigade de 3 à 5 en cuisine

2007
2008

HÔTEL OSTELLA

◇ BASTIA (20)

Hôtel *** - Restaurant Traditionnel -Spa

80 à 140 cvts/service

Brigade de 5 à 8 en cuisine

Activités annexes : Séminaires, Buffets, Groupes

Réceptions et Mariages jusqu'à 200 cvts

2006
2007

"L'ENTRE-VIGNES"

◇ SAINT-PÈRE- SOUS-VÉZELAY (89)

Restaurant-bistrot de Marc MENEAU - Annexe de « L'Espérance » - Hôtel **** - Relais et Châteaux

(Réf. Michelin, Bottin Gourmand, Petit Futé)

10 à 100 cvts/service

Brigade de 3 à 9 en cuisine

Activités annexes : Séminaires, Buffets, Groupes

Réceptions et Mariages jusqu'à 250/300 cvts

1996
1999

RESTAURANT "LES CAPRICES D'ETIGNY"

◇ BAGNÈRES-DE-LUCHON (31)

Restaurant Traditionnel (Réf. 1 Marmite Guide Hubert)

1994
1995

CENTRE PARACHUTISTE D'INSTRUCTIONS SPÉCIALISÉES

◇ PERPIGNAN (66)

300 cvts/service

Brigade de 10 en cuisine

Buffets de gala pour officiers et Préfet

SOUS-CHEF DE CUISINE

2014
2016

HÔTEL DU PALAIS

◇ BIARRITZ (64)

Hôtel 5***** (Palace) de 150 chambres

Membre de la Chaîne « The Leading Hôtel of the World »

Chef des Cuisines : Jean-Marie GAUTIER, "Meilleur Ouvrier de France"

3 restaurants (dont l'un avec 1* Michelin et 2 toques au GaultMillau)

Brigade de 25 à 50 en cuisine

SECOND DE CUISINE

2016

« ITHURRIA"

◇ AINHOA (64)

Hôtel 4****, Restaurant de Stéphane et Xavier ISABAL (Réf 1 Macaron Michelin, 17/20 Gault Millau, 4 assiettes Guide Hubert) + un bistrot

Chef des Cuisines : Xavier ISABAL

Brigade de 9 en cuisine

1993
1994

"LE PASTEL"

◇ TOULOUSE (31)

Restaurant de Gérard GARRIGUES (Réf. 1 Macaron Michelin, 14/20 Gault Millau, 3 Assiettes Guide Hubert)

60 à 100 cvts/service, midi et soir

Brigade de 7 à 9 en cuisine

Responsable des Entrées et des Desserts

Participation à l'ouverture du restaurant et classement dans les guides dans l'année suivante

CHEF DE PARTIE

2012
2013

HÔTEL-RESTAURANT « DONIBANE"

◇ SAINT-JEAN-DE-LUZ (64)

Hôtel 3*** avec Restaurant Traditionnel

60 à 140 cvts/service

Brigade de 4 en cuisine

Responsable des Buffets Entrées et Desserts

Activités annexes : Séminaires, groupes

1996

"CAFÉ-EPICERIE LE CENTRAL"

CHEZ MICHEL TROISGROS

◇ ROANNE (42)

(Réf. 1 Fourchette Michelin, 2 Assiettes Guide Hubert)

80 cvts/service

Brigade de 4 en cuisine

Remplacements occasionnels au Restaurant TROISGROS (3*** Michelin)