



Jean-François LESTRAT

COORDONNÉES



12 rue Boudry, 77700,
BAILLY ROMAINVILLIERS



+33 663 190 435



jfl77700@gmail.com



Permis B + véhiculé



<https://www.linkedin.com/in/jef-f-lestrat-614938253>

CERTIFICATIONS ET PLUS...

- Permis d'exploitation Hôtel-Café-Restaurant / Licence IV
- Sécurité Incendie
- Trainer Dimension (Techniques de commutation et d'animation)
- Formateur de formateur HEARTIST Hôtels ACCOR
- Politique tarifaire Académie ACCOR
- Certificat de compétences de citoyen de sécurité civile

MES JOIES QUOTIDIENNES

- La photographie
- La natation
- La culture du monde

LANGUES

- Français - Langue maternelle
- Anglais - Niveau Intermédiaire supérieur

MES ATOUTS ET EXPÉRIENCES

Directeur adjoint chez Sodexo Disneyland Paris

Mai 2026 - Aujourd'hui

Équipier polyvalent de restauration - Disneyland Paris - Chessy

Novembre 2025 - Janvier 2026

Accueil, seating, service à table au restaurant du Disneyland hôtel la table de Lumière puis à la Forêt Secrète by Jean Imbert

Chef de secteur - Mediamag Distribution, sur 27 départements

Septembre 2024 - Avril 2025

- Mise en place de plans d'action pour dynamiser les ventes et fidéliser la clientèle.
- Analyse des indicateurs de performance, recherche d'opportunités d'amélioration, réalisation d'objectifs quantitatifs et qualitatifs.
- Organisation et planification des tournées dans la zone de chalandise.
- Proposition d'idées innovantes pour améliorer notre offre produit ou optimiser nos processus internes.
- Mise en place de procédures internes visant à garantir un niveau optimal de service à la clientèle.
- Collaboration étroite avec les autres responsables de secteurs pour partager les meilleures pratiques et optimiser les ressources.
- Prise en charge du suivi des ventes, rédaction de rapports de suivi.
- Implantation des nouveautés en termes de références et de gammes de produits chez les clients.
- Traitement des appels téléphoniques et des e-mails, apport de réponses personnalisées aux différentes demandes d'informations.
- Gestion d'un portefeuille de 1200 clients, suivi des dossiers afin d'identifier leurs nouveaux besoins et d'adapter l'offre de services.

Chambres d'hôtes - Lestrat JF, Bailly-Romainvilliers

Juillet 2022 - Septembre 2024

Directeur général d'hôtel - ACCOR, Pontault-Combault - CDI

Avril 2007 - Juillet 2022

- Gestion des opérations/équipes (réception, gouvernance d'étages, chambres, séminaire, bar, restaurant /PDJ, évènementiel, animations, activités sportives/Décoration), planning de travail.
- Stratégie commerciale (pricing, développement partenariat, mairie, associations, prospection et présence numérique).
- Élaboration, suivi et optimisation des budgets, finances, offres, facturation, caisses, stock, paies.
- Stratégie de ventes, smart pricing, développement des revenus / vente incitative, du rendement, chiffre d'affaires, des offres, des stocks, trésorerie, procédures financières, des entrées-sorties.
- Qualité, propreté, occupation, maintenance, formation, réception (Fols).
- Soutien aux initiatives écologiques visant à réduire l'impact environnemental lors de la gestion hôtelière.

- Suivi régulier des indicateurs clés de performance (taux d'occupation, RevPAR) pour mesurer la réussite de l'établissement.
- Suivi de la e-réputation de l'établissement sur les réseaux sociaux, analyse des commentaires et des notes, traitement des réclamations clients.
- Contrat prestataire/contrat personnel-employé(e).

Photographe - Lestrat JF, Paris 75 - Freelance

Commis de salle - Le Grand Hôtel Cap Ferrat, Saint Jean Cap Ferrat

Janvier 1999 - Mai 2001

- Mise en place de la salle pour l'ouverture.
- Travail en équipe avec les collègues serveurs pour assurer une expérience client optimale
- Préparation quotidienne des mises en place avant l'ouverture du restaurant ou pendant les heures creuses.
- Accueil chaleureux des clients et prise en charge rapide de leurs besoins.
- Nettoyage des locaux après le service.
- Dressage des tables selon les consignes de présentation.
- Service en salle, coordination du service avec l'équipe en cuisine.

Réception Traiteur - Lestrat JF, Paris 75 - Freelance

- Accueil de la clientèle, renseignement sur la composition des plats, prise de commande et service.
- Planification et organisation d'événements spéciaux tels que les soirées à thème ou les repas privés.
- Organisation et mise en place de buffets et de cocktails pour des événements privés et corporatifs.
- Veille à la qualité de service auprès des clients.
- Contrôle du respect des normes d'hygiène et de sécurité, vérification de la propreté des locaux.
- Achats marchandise.

Chef De Rang - Le Petit Casino Café Théâtre, Paris

Janvier 1998 - Décembre 1998

- Mise en place de la salle, dressage des tables, contrôle de la propreté du linge de table et de la vaisselle, disposition des accessoires de décoration.
- Accueil des artistes et présentation des spectacles.
- Veille à la satisfaction des clients, anticipation des besoins et offre d'un service de qualité afin de leur offrir une expérience agréable.

Habilleur défilé haute couture - St.Saunier - S.Djeradi - St.Rolland, Paris 75 - Freelance

Responsable d'un établissement licence 4 - Le Kéops café, Paris

Septembre 1992 - Juin 1997

Gérant d'une surface commerciale franchisée - Nîmes

Janvier 1992 - Décembre 1992

Barman, Chef de rang puis organisateur de soirées - Le Saint-Charles, La Varennes Saint Hilaire

Janvier 1992 - Juin 1992

Vendeur Prêt-à-porter - Jean-Paul GAULTIER, Paris

Janvier 1991 - Décembre 1991