

DIRECTEUR DES BARS

CYRIL POUVICH

OPÉRATIONS F&B

CRÉATION DE CONCEPT

EXPÉRIENCE CLIENT PREMIUM

cyrilpouvich.fr | cyril.pouvich@gmail.com | 06 78 44 13 80

CONTACT

Paris, France

06 78 44 13 80

cyril.pouvich@gmail.com

www.cyrilpouvich.fr

EXPERTISES

Direction bar & restaurant

Création de cartes boissons

Ouvertures & standards

Formation des équipes

Ratios, stocks & marges

Expérience client premium

VALEUR AJOUTÉE

TERRAIN

RIGUEUR

PRODUIT

RENTABILITÉ

SERVICE

TRANSMISSION

FORMATION

BTS Hôtellerie-Restauration

Lycée hôtelier Maurice Marland | 2013 - 2015

Bac Technologique Hôtelier

Lycée hôtelier Maurice Marland | 2010 - 2013

LANGUES

Français - langue maternelle

Anglais - professionnel

01 PROFIL

Directeur des Bars chez Bertrand Hospitality, je combine culture cocktail, hôtellerie internationale, restauration gastronomique et direction opérationnelle. Mon objectif : créer des offres boissons cohérentes, rentables et portées par des équipes formées.

30+ ÉTABLISSEMENTS
ACCOMPAGNÉS

F&B OPERATIONS
& STANDARDS

360° BAR, SALLE
& EXPÉRIENCE

02 EXPÉRIENCES IMPORTANTES

DIRECTEUR DES BARS

Bertrand Hospitality | Paris | Mars 2023 - aujourd'hui

- Pilotage et accompagnement bar d'un parc de 30+ établissements.
- Création, déploiement et suivi de cartes boissons ; ouvertures, standards et formation.
- Analyse des ratios, écarts de stock, coûts matières et axes d'amélioration.

RESTAURANT MANAGER

Restaurant Killian | Saint-Lô | Fév. 2020 - Mars 2022

- Création de l'offre boissons, sélection fournisseurs et structuration salle, bar et cuisine.
- Suivi quotidien : service, commandes, qualité, équipe et organisation opérationnelle.

BAR MANAGER

Skybar - Lebua Hotels & Resorts | Bangkok | Avril 2019 - Aout 2019

- Environnement hôtelier international à haut volume, clientèle internationale et exigence service.

ASSISTANT BAR MANAGER PUIS BAR MANAGER

Les Bains | Paris | Avril 2018 - Mars 2019

- Établissement emblématique parisien : restauration, bar, hôtellerie, univers nocturne et image de lieu.

PREMIER BARMAN

Prescription Cocktail Club | Paris | Sept. 2016 - Avril 2018

- Culture cocktail, technique, créativité et régularité dans un bar reconnu de la scène parisienne.

HEADWAITER - BARMAN

Ynshir Hall (** Michelin) | Pays de Galles | Nov. 2015 - Août 2016

- Maison aujourd'hui doublement étoilée Michelin : précision, détail et rigueur gastronomique.

03 CE QUE J'APPORTE



OFFRE BOISSONS

Cartes cohérentes, rentables et adaptées au positionnement de l'établissement.



STANDARDS

Procédures simples, qualité régulière, mise en place et service maîtrisés.



ÉQUIPES

Formation terrain, transmission produit, vente additionnelle et montée en compétence.



PERFORMANCE

Suivi des ratios, des stocks, des écarts et des leviers d'optimisation.