

Etienne KEMPF  
12 avenue de PARIS  
+ 33 (0)6 80 45 92 20

Français-Anglais  
18700 Aubigny sur Nère  
etienne.kempf@gmail.com

**INGENIERIE DE FORMATION  
FORMATEUR \_ ENSEIGNANT  
CONSULTANT – COACH EN ENTREPRISE  
RESSOURCES HUMAINES – MANAGEMENT**

## **Domaines de compétences**

### **MARKETING**

- Etudes de marché
- Analyse des tendances et des attentes consommateurs
- Création d'une marque de restauration sur l'ensemble de ces composantes : identité de marque et identité culinaire, recettes, matériels, process opératoires, prix de vente, formules, tenues, communication ...
- Pilotage des agences extérieures : architecture, identité, graphisme, bureau d'études, 2.0
- Mise en place de la démarche développement durable

### **RESSOURCES HUMAINES**

- Création et déploiement programme de formation sur les outils RH, la GPC, et le management
- Construction de modules de formations à partir de référentiels ou demandes spécifiques
- Animation de journées de formation
- Construction des parcours de formation employés et responsables
- Coaching du dirigeant, des cadres et des équipes
- Accompagnement du créateur d'entreprise et/ou de l'équipe dirigeant
- Définition de l'organigramme et des fiches de postes et des matrices de responsabilités
- Animation de groupes de bonnes pratiques (co-développement) et de partage de la vision)

### **STRATEGIE**

- Audit, rédaction de business plan et mise en œuvre opérationnelle
- A partir d'une idée ou d'un concept, élaboration des stratégies d'offres et d'implantation
- Analyse de la faisabilité et de la rentabilité
- Définition des stratégies de développement et de croissance

### **FINANCES**

- Business plan financier : élaboration des comptes d'exploitation
- Validation budget prévisionnel
- Analyse liasse fiscale et mise en place plan d'actions
- Analyse de la rentabilité par famille de produits
- Mise en place des éléments du contrôle de gestion ou F&B
- Audit opérationnel / contrôle de gestion / de caisse / inventaires .....

### **Métier**

- Permis d'exploitation (inscrit Préfecture de Paris)
- Formateur de formateurs
- Management du système Qualité en restauration

## PARCOURS PROFESSIONNEL

**Depuis 2017 : Président CTP Missions (Bourges) et Gérant Corefor Centre (Orléans) :** Formation & insertion

**2006 – 2012 et depuis 2014 Etienne KEMPF Conseils :** Formateur, consultant, et coach auprès des TPE PME : accompagnement dans les domaines des RH, du marketing, de la qualité, management, de la création et du développement d'entreprises de restauration

Références : Linas, , Botanic, Julie Andrieu Productions, Sealeader, Cuisiner Ensemble, Pasta Terra, Gaz de France, Aux 3 Gourmets, Daily Menu, Marco Polo, Zefruit, le Stube, Veolia, Villa Stuart, Tartes Kluger, Gouffre de Padirac, Njord, Office National du Tourisme Malgache, ICB Océan Indien, Chefs Avenue, les 2 Bécasses, La Couleuvrine, Cervia, Aix&Terra, Asforest, François Tourisme Consultants, Groupe Rocha, Groupe Soufflet, Pot&Cie, DDT de l'Ain, Tropical, Asforest, Corefor Centre, Haforcas, Eifl, CCI Occitanie, CCI Normandie, EMPT, Letec ....

2017 : Coordinateur et formateur pour une formation de formateur (Niv III – 9 mois) pour CTPMissions Bourges – Membre jury -

**2013- 2014 :**

- Directeur Général de transition Invest Concept Business Océan Indien et Café de la Gare - Madagascar (60 personnes dont 2 expatriés)
- Vice-Président Invest Concept Business International (Création et gestion opérationnelle)

**1997 à 2006 SODEXO France**

- Directeur Marketing et Qualité marchés Entreprise (3500 sites) et Scolaire (1 500 sites)
- Responsable Recherches & Développement (Produits, Concepts et services)
- Responsable Marketing

**1996 à 1997 SOGERES :** Directeur Régional (restauration commerciale) : *ouvertures et gestion de 4 unités de restauration commerciale*

**1989 à 1996 IKEA France**

- Directeur de la restauration 7 sites : *Développement résultats, ressources, process, offres ...*
- Directeur des Ressources Humaines 350 personnes  
*Gestion de la masse salariale, des recrutements et des formations et des aspects administratifs*
- Responsable restaurant : *installation nouveau concept, développement des résultats*

**1980 à 1988 A PART EGALE**

- Création TPE et ouvertures de 3 sites (restauration à thème)

## FORMATIONS

- 2017 : Théorie des Organisations de Berne (TOB)
- 2010 : Certifié praticien du changement et professionnel de la relation - Ecole de Coaching de Paris
- 2002 : Master Stratégie et Management des Entreprises ICG à l'Institut Français de Gestion
- BTS Gestion Hôtelière - Ecole Hôtelière de Paris
- Brevet de Technicien Hôtelier - Ecole Hôtelière de Paris

## AUTRES

- 2016 – Président Business Network International Aubigny Avenir
- Vice-Président Convivium Slow Food Sancerre Sologne (2ans)
- Accompagnateur bénévole auprès de la Mission Locale d'Aubigny sur Nère de jeunes en difficulté
- Groupe Mornay : coaching de cadres en recherche d'emplois (2 ans)
- Propriétaire d'une maison d'hôtes (4 épis) [www.villastuart.com](http://www.villastuart.com) (cours de cuisine)