

PROGRESSER JUSQU'AU MANAGEMENT : BRAHIM YATTAR EHP.BTS 2006

*Directeur des opérations France –Ladurée Paris, **Brahim Yattar**, ancien élève de l'E.H.P. BTS 2006, a su progresser jusqu'à des postes de manager.*

Successivement : Training hôtel du Vallon de Valrugues & Spa (2004), assistant F&B manager hôtels de Paris -2005), responsable Petit déjeuner et Room Service – Les hôtels de Paris (2006/2007), 1^{er} Maître d'hôtel Lucien Barriere & Casinos (2007/2013), assistant manager restaurant La Cuisine- Le Royal Monceau Raffles Paris (2013/2014), directeur adjoint La Cuisine (2014/2015), directeur restaurant La Cuisine (2015/2018), directeur Matsushita Paris (2016/2018), Le Royal Monceau (4 ans), directeur de la restauration EDERN Paris (2019), directeur adjoint restauration Ritz Paris, - directeur (déc.2019/oct.2021), directeur d'exploitation (oct. 2021/janvier 2023) Ladurée Champs Elysée, directeur des opérations France (janvier 2023 à ce jour).

Brahim Yattar a participé à « L' **Attractivité** » -réflexion continue entre élèves et professionnels au lycée Jean Drouant, initié par **Didier Georges**, proviseur de l'Ecole hôtelière Paris Jean Drouant, qui s'est réuni pour la 4^e fois.

*L'occasion pour un panel de professionnels des CHR d'un échange, sur l'organisation du travail et l'évolution du secteur, face à une quarantaine de jeunes du lycée, notamment, à propos de **la semaine de 4 jours**, << **pour permettre au salarié, soit de cumuler avec un autre travail et ainsi éviter une certaine monotonie, soit, de profiter d'une vie de famille.** >>*

*Cf. Extraits H.R. PARIS- Anne Eveillard. « **Attractivité : la réflexion continue entre élèves et professionnels au Lycée Jean Drouant.** – Ecole-Formation 04/23*