



\*\*\*\*\* \*

16/12/1973 (50 ans)  
Nationalité Française  
Marié, 3 enfants

\*\*\*\* \*

Koweït

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*.\*\*\*

## Directeur de la Restauration, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2016 /

#### Directeur de la Restauration

MÖVENPICK HOTEL & RESORT AL BIDA'A, Hôtel 5\*, Salmiya (Koweït)

*Hôtel de 172 chambres avec 5 points de vente restauration : le restaurant buffet, un restaurant de poissons « à la carte », le lobby, la piscine et le room service.*

*La capacité en banquet est de 11 salles de réunions et d'une salle de banquet d'une capacité de 300*

*personnes. Il y a également un service traiteur.*

*L'équipe de restauration est composée actuellement de 60 employés avec la situation de post COVID-19 contre 75 en période normale.*

#### Succès et performances

*\* Champion de la ré-certification pour ALLSAFE en Mai 2021 et Mai 2022.*

*\* Responsable de la partie opérationnelle de l'hôtel pendant l'absence du Directeur General pour*

*une période de 3 mois avec les taches suivantes :*

*\* Mise en place des directives du ministère de la santé dans le cadre de la validation de*

*l'hôtel comme « Hôtel de Quarantaine » pour les voyageurs.*

*\* Suivi de la fermeture du Spa et du Centre de Mise-en-Forme suite aux décisions gouvernementales. Mise-en-place des travaux de maintenance pendant cette période avec*

*transfert du Spa et de la Salle de Gym sur d'autres sites de l'hôtel.*

*\* Mise-en-œuvre de la fermeture temporaire des restaurants suite aux décisions gouvernementales.*

*\* Membre du comité ALLSAFE de l'hôtel pour la mise en place et la vérification des standards*

*d'hygiène liés au COVID-19. Responsable des inspections quotidiennes.*

*\* Conférence « Eagle Resolve » organisée par le Ministère de la Défense du Koweït avec*

*délégations officielles de 9 pays pour 200 personnes pendant 3 jours - Juin 2019*

*\* Record d'affluence en 2017, depuis l'ouverture de l'hôtel, sur des événements tels que le Noël*

*Orthodoxe, la Saint-Valentin, Pâques, le réveillon de la Saint-Sylvestre*

*\* Record de chiffre d'affaire pour le secteur de la Restauration depuis l'ouverture de l'hôtel*

*pour l'année 2016 avec 5.5 millions d'euros*

*\* Augmentation de 45% du revenue pendant la période de Ramadan en comparaison de l'année*

*précédente, équivalence à 206 K US\$ - Juin 2016*

*\* Service Traiteur pour le bureau local des Nations Unies pour les célébrations du "United*

*Nations Day » pour 500 dignitaires and ambassadeurs - Octobre 2016*

#### Développement Personnel

*\* Exposition en continue sur les services de la Réception et Service des Chambres*

*\* Ventes et Revenue*

*MÖVENPICK HOTEL & RESORT AL BIDA'A, Hôtel 5\*, Salmiya (Koweït)*

août 2012 / mai 2016

#### Chef Exécutif

*L'équipe de cuisine est composée de 35 chefs et de 22 stewards.*

*Lors de ma prise de fonction, mon rôle a été de restructurer la brigade de cuisine par des*

transferts en internes et surtout avec du recrutement au Koweït et à l'international dans le but de développer l'offre culinaire dans les différents restaurants, cafés et banquets tant du point de vue qualitatif que variété.  
Cela s'est traduit par une reconnaissance des changements de la part de la clientèle, des propriétaires de l'hôtel et le siège régional de la compagnie via des meilleurs résultats sur les questionnaires de satisfaction clientèle ainsi que les différents audits de la compagnie.

#### **Succès et performances**

- \* Service Traiteur pour le bureau local des Nations Unies pour les célébrations du "United Nations Day » pour 450 dignitaires and ambassadeurs - Octobre 2015
- \* Délégation du Qatar pour la promotion à la candidature des Championnats du Monde de Gymnastique - Avril 2014
- \* 3ème Sommet Africo-Arabe, 5 delegations étrangères - Novembre 2013
- \* Service Traiteur pour le bureau local des Nations Unies pour les célébrations du "United Nations Day » pour 450 dignitaires and ambassadeurs - Octobre 2013
- \* 14 délégations internationales avec 150 personnes pour les « Championnats du Monde de Natation de la Police » - Octobre 2012
- \* Délégation de Bahrain, Koweit, Qatar et Emirats Arabes Unis pour 1 semaine par l'intermédiaire protocolaire de l'Emir du Koweit - Octobre 2012
- \* Délégation du Koweit avec 290 athlètes pour 10 jours pour "Le Challenge de la Jeunesse et du Sport des Pays Arabes" - Septembre 2012

#### **juin 2012 / juil. 2012**

##### **Secrétaire Général**

Mariage Royal du Prince Rashid Al Hassan

- \* Mariage en service traiteur de 1200 personnes avec 80% du menu en cuisine « à la minute » - Juillet 2012
- \* Dîner de gala pour l'ouverture du magasin Louis Vuitton en Jordanie - Juin 2012
- \* Délégation des Nations Unies avec le Secrétaire Général Mr. Ban Ki-moon et l'Envoyé Spécial pour le Moyen-Orient Mr. Tony Blair - Janvier 2012
- \* Mariage Royal du Prince Rashid Al Hassan - réception cocktail traiteur au Palais Royal pour 900 personnes et hôte de personnalités telles que la Reine Sophie d'Espagne, le Roi Constantin de Grèce, la Princesse Margriet des Pays-Bas et membres de familles royales européennes de Suède, Autriche, Liechtenstein et Luxembourg - Juillet 2011
- \* Conférence Young Presidents' Organization - Octobre 2010
- \* Réorganisation des procédures d'hygiène alimentaire
- \* Réorganisation de la brigade de cuisine

#### **juil. 2010 / juil. 2012**

##### **Chef consultant et démonstrateur**

Nestlé au Koweït INTERCONTINENTAL JORDAN, Hôtel 5\*, Amman (Royaume de Jordanie)

Hôtel de 440 chambres et 9 points de vente restauration : le restaurant buffet, un restaurant Mexicain, un restaurant Indien, un restaurant Libanais, une boutique de Pâtisserie, un Club « privé » pour les clients des Suites, le lobby, la piscine (en été uniquement) et le room service.

La capacité en banquet est de 9 salles de réunions et de 2 salles de banquet d'une capacité de 400 et 800 personnes. Il y a également un service traiteur avec des événements jusqu'à 1200 personnes.

La terrasse d'été a une capacité de 850 personnes incluant certains des restaurants habituels (Mexicain, Indien et Libanais) plus un concept différent chaque été, Italien et Oriental la première année et Asiatique la seconde année avec des cuisines Chinoise, Japonaise et Thaïlandaise.

**juin 2008 / juil. 2010**

**Chef Exécutif**

CROWNE PLAZA, Hôtel 5\*, Sohar (Sultanat d'Oman)

*Membre de l'équipe de pré-ouverture pour cet hôtel de 126 chambres et 7 points de vente restauration*

*: restaurant buffet, restaurant Méditerranéen, 2 bars, pâtisserie, piscine et room-service.*

*4 salles de réunion, une salle de banquet d'une capacité de 350 personnes, jardin pour 500 personnes*

*et piscine pour 600 personnes ainsi qu'un service traiteur.*

*Pour la pré-ouverture, responsable de diverses activités:*

- \* Sélection et achat du matériel et petits équipements pour les différentes cuisines*
- \* Sélection du personnel de cuisine et de plonge - total 45 personnes*
- \* Relation avec les différents entrepreneurs et artisans pour finaliser l'organisation des cuisines au niveau gros équipements*
- \* Responsable de la prise en charge des différentes sections des cuisines*
- \* Préparations des différents menus et mise en place des standards de qualité*
- \* Formation du personnel*

*Du fait du palace à Sohar su Sultan Qaboos, l'hôtel a reçu des délégations étrangères par*

*l'intermédiaire du Protocole Royal tels que Ras-al-Khaimah, Abu Dhabi et Umm al-Quwain*

*Egalement réceptions pour le Ministre de l'Industrie de Brunei et le Ministre du Commerce de Suède.*

*Succès et performances*

- \* Service traiteur pour 2000 personnes avant l'ouverture de l'hôtel*
- \* Hôte en 2009 et 2010 de la Coupe de Volleyball des pays du Golfe avec 6 équipes nationales*
- \* Premier Festival International de Jazz de Sohar avec diner de gala pour 200 personnes et « Garden party » pour 450 personnes*

**déc. 2006 / mai 2008**

**Chef Exécutif en charge de la Restauration**

HOLIDAY INN DOWNTOWN, Hôtel 4\*, Kuwait City ((Koweït)

**déc. 2006 /**

**Chef Exécutif**

HOLIDAY INN DOWNTOWN, Hôtel 4\*, Kuwait City ((Koweït)

*Hôtel de 169 chambres et 5 points de vente restauration : restaurant buffet, restaurant Italien,*

*pâtisserie, room-service et livraison en entreprises de déjeuners.*

*9 salles de réunion, 3 salles de banquet pour un maximum de 1000 personnes et service traiteur.*

*Equipe de 35 cuisiniers, 45 serveurs et 15 plongeurs*

*Succès et performances*

- \* Ouverture du restaurant Italien en Janvier 2008*
- \* Mise en place du programme d'hygiène alimentaire*
- \* Création des menus et standards qualité*
- \* Organisation du Mois de la Gastronomie « Le Meilleur d'InterContinental » avec 4 Chefs sur 4 semaines*
- \* Promotion « Les Fromages Français » avec le Maitre Fromager Claude Lauxerois*
- \* Hôte des Championnats des Clubs Asiatiques de Basketball avec 10 équipes*
- \* Lancement du service de livraison en entreprises de boites déjeuners*
- \* Festival Culinaire Malais en collaboration avec l'Ambassade de Malaisie*

**sept. 2005 / juin 2006**

**Sous-Chef Exécutif**

L'IMPERIAL PALACE, Hôtel 4\*, Annecy (France)

*Complexe avec un hôtel de 99 chambres, un casino et en centre de convention*

*Brigade de cuisine de 25 cuisiniers pour 4 points de vente restauration permanents (un bistrot, une*

*brasserie, room-service et restaurant du casino) et 2 restaurants saisonniers (un bistrot en bord de*

*lac hors complexe et une terrasse avec barbecue), 6 salles de banquet pour une capacité de 400*

*personnes.*

*Organisation de festivals culinaires dans la brasserie avec différents chefs : Dominique Truchon du*

*Québec, Wang Su du Sichuan en Chine et Zakia Lahcen du Maroc.*

*Coordination avec les Guest Chefs des différents aspects du festival, des commandes*

de produits à  
l'organisation du travail en passant par la traduction.  
Succès et performances  
\* Village de Noël: attraction principale du mois de Décembre avec les bungalows extérieurs et la  
« Cabane à Sucre » en liaison avec le festival culinaire Québécois.  
\* FIFA 2006 (Festival International du Film Anime) : organisation des banquets au sein du centre  
de convention et en service traiteur.  
\* Lancement de la nouvelle plaquette banquet et cocktail avec mise en place des standards  
qualité et coût.

**mars 2004 / mai 2005**

**Junior Sous-Chef Exécutif**

INTERCONTINENTAL HOTEL, Hôtel 5\*, Abou Dhabi (Emirats Arabes Unis)  
Hôtel de 390 chambres, 7 restaurants (restaurant gastronomique, restaurant buffet, bar à tapas,  
restaurant thaïlandais de poissons, room-service et restaurants de la plage et de la piscine), 14  
salles de réunion et 3 salles de banquet pour une capacité maximale de 2000 personnes.  
Brigade de cuisine de 75 cuisiniers.

Responsable du restaurant gastronomique Méditerranéen, du bar à tapas et supervision de l'ensemble  
des opérations cuisine

Succès et performances

\* Organisation de festivals gastronomiques avec Roger Jaloux (du restaurant Paul Bocuse) 3\*  
Michelin, Stéphane Gaborieau (La Villa Florentine à Lyon) 1\* Michelin et "MOF" 2004, Jean-Michel  
Bouvier (L'Essentiel à Chambéry) 1\* Michelin, Benoit Gersdorff (L'Essentiel à Namur) 1\*  
Michelin et Claude Lauxerrois Maitre Fromager.  
\* IDEX 2005: en charge des opérations de banquets avec 8 tentes marquis sur le site extérieur  
plus réceptions au sein de l'hôtel

**mars 2003 / févr. 2004**

**Sous-Chef Exécutif**

CROWNE PLAZA HOTEL, Hôtel 5\*, Beyrouth (Liban)  
Hôtel de 190 chambres, 4 restaurants (restaurant bistrot Méditerranéen, coffee shop, room-service et  
pâtisserie), 6 salles de réunion et 1 salle de banquet pour 600 personnes  
Brigade de 47 cuisiniers

Mise en place et implémentation des standards d'hygiène alimentaire  
Mise en place des standards qualité pour les différents restaurants et service des banquets  
Participation à la création des différents menus

**mai 2002 / févr. 2003**

**Chef de Cuisine**

CROWNE PLAZA HOTEL, Hôtel 5\*, Beyrouth (Liban)  
Responsable du restaurant gastronomique et du room-service avec une brigade de 10 cuisiniers

Succès et performances

\* Préouverture comme Chef de Cuisine  
\* IXe Sommet de la Francophonie 2002: en charge des banquets en interne et en service traiteur

**sept. 2001 / févr. 2002**

**Sous-Chef**

SAMY, Dresde (Allemagne)  
Ouverture - Bistrot

**juil. 2000 / mars 2001**

**Sous-Chef Bistrot**

Confédération Helvétique Micheline Calmy-Rey, le Ministre des Affaires Etrangères de Roumanie, le Ministre des Affaires Etrangères d'Espagne

**janv. 2000 /**

**Junior Sous-Chef**

MILBURNS RESTAURANT Ltd, Théâtre Royal, Bath (Angleterre)

/

### Hôte

Confédération Helvétique Micheline Calmy-Rey, le Ministre des Affaires Etrangères de Roumanie, le Ministre des Affaires Etrangères d'Espagne Philippe d'Espagne.

Diners et réceptions privés pour différentes ambassades pour les fêtes nationales: Japon, Inde, Afrique du Sud, Belgique, France, Chine et Confédération Helvétique.

Promotions Culinaires pour "La Semaine de la Gastronomie Française en Jordanie" avec pour la 1ère édition Flora Mikula et Benoit Bordier et pour la 2nd édition Jean-Luc Buscaylet.

Renforcement du programme ISO 22000 avec audit de suivi supérieur à l'audit d'origine.

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| / juin 2022 | <b>Sales Fundamentals, Les fondamentaux de la vente</b><br>Académie Accor                                                                                                                                                                                                   |
| / juin 2019 | <b>Cours de langue Arabe, niveau 2 et 3</b><br>Lobster Ink                                                                                                                                                                                                                  |
| / juin 2018 | <b>Cours de langue Arabe, niveau 1 Leadership Advantage Courses: Managing Performance, Problem Solving &amp; Decision Making, Competitive Awareness &amp; Strateg</b><br>Mövenpick Management Assessment Center, centre d'évaluation pour le poste d'Assistant de Direction |
| / juin 2017 | <b>Conflict Management and Resolution</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
| / juin 2015 | Café et le Bar, Lobster Ink, centre de développement par correspondance                                                                                                                                                                                                     |
| / juin 2015 | <b>Food &amp; Beverage Management Program</b><br>Inspirators For Hospitality                                                                                                                                                                                                |
| / juin 2014 | <b>Introduction to Restaurant Revenue Management</b><br>eCornell                                                                                                                                                                                                            |
| / juin 2013 | <b>Managing People More Effectively; Intermediate Food Hygiene, Level 3 Award in Supervising Food Safety</b><br>eCornell; Chartered Institute of Environmental Health                                                                                                       |
| / juin 2011 | <b>Accelerated Leadership Development Program - Build Great Teams</b>                                                                                                                                                                                                       |
| / juin 2009 | <b>Master en Foodservice Management - BAC+4</b><br>eCornell, cours par correspondance                                                                                                                                                                                       |
| / juin 2008 | <b>Diplôme en Foodservice Management</b><br>eCornell, cours par correspondance                                                                                                                                                                                              |
| / juin 2008 | <b>Accelerated Leadership Development Program - Leadership Fundamentals; Accelerated Leadership Development Program - Coach for Peak Performance Basic Fo</b>                                                                                                               |
| / juin 2007 | <b>Servsafe certification - Advanced Food Hygiene Training - 98% overall score</b>                                                                                                                                                                                          |

|             |                                                                                                                    |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| / juin 2006 | <b>Managing Training and Development for the business</b>                                                          |
| / juin 2004 | <b>Basic Food Hygiene certification</b><br>Group Training Certificate; Chartered Institute of Environmental Health |
| / juin 2000 | <b>Anglais des Affaires, niveaux 1 et 2</b><br>Lycée de Bath, Angleterre                                           |
| / juin 1999 | <b>First Certificate in English (Cambridge Exam)</b><br>Lycée de Bath, Angleterre                                  |
| / juin 1995 | <b>Formation Complémentaire en Nutrition et Diététique</b><br>Lycée Hôtelier de Marseille, France                  |
| / juin 1994 | <b>B.T.S. Restauration</b> - BAC+2<br>Lycée Hôtelier de Blois, France                                              |
| / juin 1992 | <b>B.T.H. Cuisine</b><br>Lycée Hôtelier de Blois, France                                                           |

## COMPETENCES

---

Problem Solving  
Decision Making

Pré-ouverture d'hôtel  
Ouverture d'hôtel  
Opération multi-unités  
Cuisine "Gourmet"  
Lancement de restaurant  
Cours de Cuisine  
Service traiteur  
Promotions culinaires  
Banquets de gros volume  
Expérience multiculturelle  
Chef consultant

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| <b>Anglais</b>  | Bilingue    |
| <b>Français</b> | Bilingue    |
| <b>Arabe</b>    | Elémentaire |