



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

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

Loury (45470)

\*\*\*\*\*

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

---

## Directeur de restaurant, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

juil. 2022 /

#### MAJORDOME

MAJORDOME

*Coordination de l'ensemble de la propriété, de la réception et de l'entretien ménager. Accueillir les clients, anticiper leurs besoins, fournir tous les services F&B inhérents, petits-déjeuners, déjeuners et dîners. Préparer les arrangements floraux et le service de*

*table pour les repas en service argenté.*

*S'occuper de tout le ménage depuis le départ des clients jusqu'à leur arrivée, en vérifiant*

*que tout est conforme aux normes. L'entretien de tous les espaces publics en vérifiant leur*

*présentation.*

*Prendre soin des vêtements des invités s'ils en ont besoin et s'occuper de toute la blanchisserie.*

*LE CONDOR au Château du Coudreceau*

*45470 Loury - Orléans, France*

avr. 2019 /

#### Directeur de restaurant

*Restaurante Casa Velha Quinta do lago Hors rond-point 1 8135-024 Almancil, Algarve*

*Gestion du restaurant, coordination du personnel du restaurant et des horaires.*

*Gestion des stocks et préparation des inventaires et des budgets, formation en environnement de travail à la gestion des ressources humaines et rendait compte directement au directeur F&B et au directeur des ressources humaines.*

*Restaurante Casa Velha*

*Quinta do lago Hors rond-point 1*

*8135-024 Almancil, Algarve*

oct. 2013 /

#### Chef d'équipe Lounge Club

*Hyatt Regency London The Churchill 30 Portman Square, Londres W1H 7BH*

*Responsable des zones de restauration,*

*coordination des équipes de restaurants et des horaires, préparation de la réquisition.*

*Hyatt Regency London The Churchill*

*30 Portman Square, Londres W1H 7BH*

mars 2010 /

#### Manager du restaurant

*Rue Anneliese Pohl, Alporchinhos 8400-400 Porches, Algarve*

*Responsable de la zone du restaurant, de la coordination et des horaires du personnel du*

*restaurant,*

*Gestion des stocks et préparation des inventaires et des budgets, formation à*

*l'environnement de travail à la gestion des ressources humaines et relève directement du*

*directeur de F&B.*

*Rue Anneliese Pohl, Alporchinhos*

*8400-400 Porches, Algarve*

---

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **Études de gestion et de commerce. Mathématiques, anglais, comptabilité, introduction à l'économie Instructeur Certificat de compétences éducatives**
  
- / **Formation aux premiers secours**  
la Croix-Rouge portugaise
  
- / l'École technique D. Afonso Henriques
  
- / **Formation aux techniques d'entretien et à la gestion des conflits**  
FORM (Professional Training Ltd)

## **COMPETENCES**

---

Word, Excel, PowerPoint, Internet, courriel

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Espagnol</b>	Courant
<b>Italien</b>	Bilingue
<b>Français</b>	
<b>Portugais</b>	Bilingue
<b>Suédois</b>	Elémentaire

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Natation, cuisine, lecture, voyages