



** **

Le Pecq (78230)

*****@*****.***

Agent restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

Janvier 2022- : Pôle emploi : formation GRETA Français (validée, niveau A2+) ; cours de FLE (Marly-Ieroi).

janv. 2018 / déc. 2022

Directeur et responsable

ELZ homes, entreprise d'appartement-hôtel à Manchester

Gestion commerciale et financière : optimisation du CA de la société pour atteindre les objectifs fixés et en

assurant la maîtrise des coûts d'exploitation

* Planification et élaboration de la stratégie tarifaire : veille concurrentielle afin de déterminer la

politique tarifaire et ajustement des tarifs par rapport à la période et la demande

* Chiffrage/calcul de coût, utilisation de système d'information et de communication, techniques de

yield management ; anticipation des fluctuations de l'activité pour optimiser le planning de charges

et réajuster les tarifs

* Gestion du remplissage des établissements ; gestion des tarifs sur les différentes centrales de

réservations OTA (Airbnb, Booking, Hotel.com, Homeaway)

* Mise en place d'actions et offres promotionnelles en fonction des besoins dans le but d'accroître les revenus.

Gestion administrative et sociale quotidienne

* suivi et gestion administrative quotidienne des résidences de l'entreprise (devis, courrier, facturation

et services complémentaires, règlements clients ...) ; suivi des réservations ; suivi administratif des

mails avec traitement des différentes demandes (corporate et groupes)

* Gestions des différentes demandes des fournisseurs et négociation des nouveaux tarifs ; traitements

et règlements des factures des fournisseurs ; gestions des besoins (commandes, livraisons,...)

* service à la clientèle : répondre aux clients et résoudre rapidement les problèmes. Fidéliser la

clientèle habituée et non ; expérience en clientèle haut de gamme internationale ;

* Gestion du groupe d'employés : manager, planifier et contrôler le travail de l'équipe (5 personnes) ;

assurer à l'ensemble du personnel le bon suivi des formations obligatoires ; faire respecter les normes

d'hygiène et de sécurité

janv. 2010 / janv. 2018

Directeur et responsable

EFES, Manchester, UK

free-flow, lieu de nuit, séminaires.

Gestion politique commerciale :

* Mise en œuvre de la politique commerciale avec l'appui du Yield Manager, veille concurrentielle,

fidélisation de la clientèle

* Mise en place d'actions marketing et offres promotionnelles en fonction des besoins dans le but

d'accroître les revenus

Gestion financière et sociale du restaurant

* Responsable de la gestion des coûts, de la définition des tarifs appliqués dans l'établissement.

Gestion des budgets, entretien des partenariats fournisseurs/prestataires, suivi

administratif, financier
et technique

* Gestion des livraisons et des approvisionnements ; gestion des stocks et réduction
des coûts

* Gestion des ressources humaines : recrutement et encadrement des employés

avr. 2006 / déc. 2010

Responsable du restaurant

EFES

* Gestion quotidienne : coordination et supervision de toutes les activités du
restaurant : élaboration des cartes,
menus et ardoises en collaboration avec le chef au fil des saisons, fixation des prix,
application des procédures

d'hygiène et de sécurité, participation à l'accueil et au service des clients

* Formation, organisation et répartition du travail des employés. Garant de l'image du
restaurant avec le respect

des normes de services. Garant en matière d'hygiène du restaurant (méthode HACCP
ainsi que le nettoyage);

Élaboration et maintien des standards de service

janv. 2005 / déc. 2006

Assistant manager du restaurant EFES

équipe composée de 20 employés

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2002 / juin 2005

**Licence en commerce; BA in Business studies; Certificat ServSafe; NQT
Hospitality** - BAC+3

University of Manchester

/

Management d'équipe & Team Building

Manchester et Londres

COMPETENCES

Fidelio, Excel, Word, Pack office, système d'information

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français

Académique

Turc

Elémentaire