



***** **

19/08/1967 (56 ans)

** ** *****

Enchastrayes (04400)

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

Directeur d'hôtel restaurant 3* et 4*, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 / aujourd'hui Directeur adjoint Hôtel restaurant 3***
Domaine de l'Adoux Montclar
Je suis sur un poste de directeur adjoint , et favorise le développement de l'exploitation dans sa globalité pour le compte de nouveau propriétaire Hôtel et restaurant , spa et piscine sur 5 HT
- janv. 2020 / janv. 2021 Directeur d'hôtel restaurant 3***
SAS Gestion , Corse, 20137
** Directeur d'un centre de profits (Complexe hôtelier définie entre l'hébergement / 60 villas; Espace restauration et bar; Espace détente avec piscine , aire de jeux, terrain de sport)*
** J'ai eu la responsabilité de la bonne gestion et du développement commercial de votre de l'exploitation dans l'objectif d'une vente en fin d'année*
A ce titre, vous assurez la gestion globale de l'établissement,
** Traitement et analyse des informations relatives aux clients dans une optique de fidélisation.*
** Reporting régulier auprès des Gérants pour informer sur l'activité de l'hôtel et des point de ventes (bar, restaurant et espace détente) sur l'état d'avancement des projets en cours, transmission des analyses de vente, CA, TO, ratios...*
** Coordination de l'activité et supervision des différents services de l'hôtel (réception, maintenance, restauration, commercial), animation des réunions de travail, définition des objectifs selon les priorités.*
** Gestion des ressources humaines 50 salariés), supervision du recrutement, élaboration du plan de formation pour assurer la montée*
** En compétences des équipes, conception du plan d'intégration des nouvelles recrues (saisonniers)*
** Au quotidien, superviser l'ensemble des services, contrôler et*
garantir l'application des procédures de gestion; RH; commercialisation et la délivrance des prestations avec pour objectif une croissance en terme d'occupation, de résultats, et de satisfaction
** Le management de l'équipe (environ 20 collaborateurs),*
** La gestion RH du personnel (embauche, suivi des contrats, rémunération, formation, disciplinaire.),*
** La gestion budgétaire (préparation et suivi des budgets, suivi de la facturation.),*
** Définition d'un plan d'action commercial adapté au marché et à l'environnement concurrentiel.*
- févr. 2019 / sept. 2019 Directeur F&B**
Groupe Valdys , Bretagne, 29000
Prise de fonction sur un site comprenant :
2 Hôtels ; 1 restaurant; 1 Thalasso; salle de remise en forme; salles de séminaires
Mes missions: Organiser les points de vente restauration (restaurant, banquet; petit-déjeuner sur 2 établissements; cuisine; achats) mais aussi
prestations de l'hôtel (room service)
** M'assurer de la qualité du service offert à la clientèle.*
** Manager et motiver mes équipes pour développer les ventes et la*

qualité.
 * Contribuer au développement de chiffre d'affaires restauration par des actions de vente.
 Assurer et veiller à la bonne prise en charge du client.
 * Offrir un service attentionné et adapté
 * Être attentif aux remarques des clients (suivi), favoriser le conseil.
 * Véhiculer l'image des hôtels.
 Adapter mon organisation et mes effectifs en fonction de l'activité.
 * Eviter le gaspillage et les pertes de matières premières.
 * Respecter les procédures de contrôle interne.
 * Participer aux inventaires.
 * Analyser les résultats et mettre en œuvre les actions correctives.

févr. 2018 / avr. 2019

Front Manager

Belambra , Morzine et Avoriaz, Savoie

En étroite collaboration avec le Directeur d'exploitation prendre en charge la partie F&B , animer mon équipe pour apporter une qualité de service irréprochable à nos clients
En responsable des services, participer quotidiennement aux activités dans le respect des règles de l'Enseigne.
 - Développer les talents de mon équipe (intégration, formation) dans une démarche permanente visant à améliorer l'image du service à table et la prise en compte d'un service de qualité.
 - Etablir les plannings et gérer la masse salariale, en fonction des objectifs définis par le groupe en ouverture de saison
 - Contribuer par une gestion efficace aux résultats économiques du restaurant et du bar , analyser avec le Directeur de l'exploitation les différents indicateurs.
 - Faire respecter la stricte application des règles HACCP
En charge des achats, superviser l'ensemble des commandes de l'établissement
Garantir l'approvisionnement , la gestion des stocks, minimiser les pertes
Vérifier l'organisation des services en fonction des procédures mise en place
Favoriser une clôture de saison avec des stocks à 0 et un état général de l'exploitation satisfaisant

déc. 2016 / janv. 2018

Directeur F&B / Adjoint de direction

Maranatha , Pra-Loup , Alpes de haute provence

Prise en charge des restaurants , Bar, évènementiel, chaque saison en accord avec le directeur d'exploitation
Objectif : Secondier efficacement le directeur sur l'activité complète en fonction des objectifs définis avec le groupe
Animer, coacher et développer une équipe de 30 salariés en maintenant un environnement de travail stimulant et motivant
 - Piloter et contrôler l'activité du restaurant et du bar en analysant les résultats mensuels et en mettant en place des plans d'actions visant à les améliorer
 - Participer à l'élaboration des budgets pour les deux saisons (té et hiver)du restaurant et du bar , mais aussi prévision des évènements , et projets divers
 - Garantir la meilleure expérience clients
 - Garantir nos standards de qualité de produits, de rapidité de service et de satisfaction clients
 - Veiller au respect des normes d'hygiènes et de sécurité alimentaire ainsi que la législation du travail en vigueur

déc. 2014 / mai 2016

Directeur d'exploitation

Les Hôtels du Soleil , Pra-Loup Isola2000, 06000

Direction de site sur Isola 2000 et 1 hôtel restaurant sur Pra-Loup
Plusieurs saison (été et hiver)
mes missions:

* Recrutement, formation et accompagnement les collaborateurs de tous les services
 * Organisation et mise en place des plannings
 * Suivi et contrôle du travail effectué au quotidien dans le respect des normes du Groupe
 * Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité
 * Suivi et animation de la prestation en vue de fidéliser les clients
 * Assurer une prestation de qualité dans le respect des normes et procédures
 * Développement commercial et contribution à l'élaboration de la stratégie commerciale visant à accroître le CA et à faire connaître

*l'hôtel,
* Gestion des réclamations sur site
* Contribution aux tâches administratives et comptables
* Participe au suivi du budget et des dépenses en collaboration avec le directeur des exploitations et le contrôleur de gestion
* Réalisation et suivi de rapports d'activité pour chaque département (Hébergement, Réception, Restauration, technique) en vue de contribuer à la satisfaction permanente*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2009	MASTER Hôtellerie et Management - BAC+4 IAE , NICE
/ mai 2001	Licence Directeur d'hôtel - BAC+3 Restaurant Envergure Formation Alternance , PARIS
/ mai 1999	Maitrise Psychologie - BAC+4
/	Université Bridoux , Metz

COMPETENCES

Gestion, RH, Commercial, Restauration, Achats, technique, ouverture d'exploitation

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Français	