



**** *

Sousse

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

Directeur de restauration Aujourd'hui, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /

Directeur de restauration Aujourd'hui

Bellini Complexe de restauration

**Gérer l'établissement et en assurer la rentabilité*

**Concevoir et prendre en charge le management et l'animation des équipes*

**Surveiller l'opérativité de l'entreprise*

**Entretenir les relations avec les fournisseurs et gérer l'approvisionnement*

**Veiller aux aspects administratifs et bureaucratiques en garantissant le respect des normes en vigueur*

**Veiller au budget et à la comptabilité, vérifier les résultats économiques*

**Mettre en œuvre les politiques commerciales et de tarifs*

**Coordonner l'activité des différents services en vérifiant l'efficacité et la qualité des prestations proposées, dans le respect des standards établis*

janv. 2020 / déc. 2021

Food and Beverage Supervisor

**Veiller au maintien en l'état du matériel et du mobilier, de la fiabilité des équipements et s'assurer du suivi des interventions techniques.*

**Développer la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail.*

**Superviser toutes les opérations liées à la restauration.*

**Répondre rapidement aux réclamations ou aux plaintes des clients*

janv. 2020 / janv. 2020

Sous-Directeur

Hôtel Dar El Manara 4

**Concevoir et prendre en charge le management et l'animation des équipes.*

**Organiser la prestation hébergement et les services associés.*

**Gérer l'établissement et en assurer la rentabilité.*

janv. 2017 / déc. 2019

Directeur Administratif, commercial

immobilière Nefzar immobilière

**Assurer la planification stratégique des activités.*

**Gérer le portefeuille administratif des contrôles de base et le maintien des contrôles internes.*

**Négocier et conclure tous les contrats avec les clients potentiels et s'assurer du règlement*

mai 2016 / août 2016

Stage de Direction

Hôtel Dune 5

janv. 2016 / janv. 2017

Food and Beverage management

Hotel Mövenpick Resort & Marine

Spa 5*

Food and Beverage management

**Aide à la gestion et aux opérations quotidiennes.
*Assigne les tâches au personnel du restaurant et de la cuisine.
*Interagit avec les clients et apporte son aide à tout le personnel.
Organiser, contrôler et superviser le travail du personnel

mai 2015 / sept. 2015	Stage de Direction Hôtel Dune 5
mai 2014 / juil. 2014	Stage en restauration Domaine de Manville Palace
déc. 2013 /	Stage en réception et banquet Hôtel Belvédère 4
août 2013 /	Stage en cuisine Hôtel Juan Beach 3 <i>hébergement</i>
juin 2013 / juil. 2013	Stage en cuisine et restauration Hôtel Windsor 4
juin 2012 / sept. 2012	Stage en cuisine Hôtel Vatel 4 <i>hébergement</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2014 / juin 2016	MBA, Master professionnel en management des complexes Hôteliers et Touristique - BAC+4 Sousse, Tunisie; Vatel Tunis Hôtel & Tourism Management
sept. 2011 / juin 2014	Licence appliquée en gestion hôtelière et touristique - BAC+3 Sousse, Tunisie; Vatel Tunis Hôtel & Tourism Management

COMPETENCES

Excel, Opera, Power point

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français
Arabe