



***** *****

21/07/1961 (62 ans)
Nationalité Française
Marié. 1 enfant
Permis B

** *** ** ** **

Jargeau (45150)
***** - *****
*****@*****.***

Directeur de pôle hôtelier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2019 / sept. 2021** **Directeur d'exploitation en charge de la restauration**
Hôtel NOVOTEL 4*et IBIS à COTONOU 3* République du Bénin
*Responsable de la gestion et de la qualité de la restauration de deux hôtels.
Mise en place du département banqueting (en 2019, + 40 % par rapport aux objectifs fixés). Créateur de nombreuses activités et événements.
Adjoint direct du directeur général du site.
Excellente connaissance des clients MICE sur Cotonou*
- sept. 2012 / août 2019** **Directeur de la restauration**
l'Hôtel marina Casino TERROU BI à Dakar (Sénégal)
*Gestion de 3 restaurants, 6 bars, service banquet séminaires et traiteur. (310 000 couverts clients /an
+ 220 000 couverts /an pour le restaurant du personnel. 330 salariés en restauration.
- CA 5.5 Milliards de Fcfa HT (8 460 000 €)
- 59.23 % d'augmentation du CA restauration entre 2012 et 2019.
- 64.41 % d'augmentation de l'EBE restauration entre 2012 et 2019.
Adjoint du directeur d'exploitation*
- nov. 1994 / août 2012** **Coordonnateur formation, ingénieur de formation puis ingénieur commercial formation**
AFPA (France) sur les sites de Saint Priest, Orléans puis siège (Montreuil - 92)
*- Ingénieur commercial régional région Centre en charge du secteur Tourisme Hôtellerie restauration
- Chef de projet dans de nombreuses missions à l'international incluant le pilotage de 3 à 8 experts
sur plusieurs mois, voire plusieurs années (Monténégro, Sénégal, Maroc, Egypte)
- Formateur coordonnateur sur les métiers de la réception, du service et management hôtelier
(Formation de niveau III (Bac +2)*
- janv. 1993 / déc. 1994** **Ambassadeur Qualité**
ACCOR
*En charge de visites « clients mystère » à travers toute l'Europe. Responsable de la formation des ambassadeurs qualité pour toutes les enseignes du groupe :
- Rédaction de rapports de visite
- Debriefing avec l'équipe de direction
- Rapport complet à la direction générale si nécessaire*
- janv. 1992 / janv. 1993** **Directeur de la restauration**
NOVOTEL Marseille vieux Port
*Management de 35 salariés. En charge de la restauration avec une forte activité banqueting
(100 000 Couverts / an) CA 20 MF / an*
- janv. 1989 / janv. 1992** **Responsable restauration**
SOFITEL Orléans (Loiret - France)
Management de 12 salariés. 35 000 couverts (CA 8 MF / an)
- janv. 1986 / janv. 1989** **Contrôleur de gestion F&B**
ROYAL VIKING LINE
monde.

- Responsable du suivi et du contrôle budgétaire de 11 points de ventes restauration à bord d'un navire de croisières.
- Suivi et coordination des inventaires
- Elaboration de budgets restauration prévisionnels par rapport aux achats effectués dans différents ports d'accueil.

janv. 1979 / janv. 1986 **Commis de rang**
Sheraton Frankfurt Airport (Allemagne) - Noga Hilton Genève (Suisse)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2005 **BTS Hôtellerie Restauration Gestion Mercatique** - BAC+2

/ juin 2005 **Titre de responsable d'établissement touristique (Bac +2)** - BAC+2
Ministère du Travail

sept. 1977 / juin 1979 **CAP Service de salle et BEP Restauration** - CAP
Ecole de l'alimentation Jean FERRANDI (CCI Paris)

COMPETENCES

Management des équipes pluri disciplinaires
Excellent comportement dans les situations de crise (J'ai managé seul les deux hôtels Accor de Cotonou pendant la crise COVID 19)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Allemand	Professionnel
Français	Bilingue