



\*\*\*\*\*  
Nationalité Française  
Separé, 2 Enfants  
Permis B  
  
\*\*\*\*\*  
Saint-Laurent-du-Var (06700)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Responsable du Stewarding, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2008 /** Hôtel MétropoleMétropole MonteMonte-Carlo,Carlo, MonacoMonaco  
\* Responsable de l'établissement et garant de la qualité des prestations.  
\* Gestion des plaintes des clients et assure un compte-rendu sur les éventuels incidents.  
\* Contribue au développement du CA et à la réalisation des objectifs (procédures de travail).  
\* Elabore quotidiennement le reporting financier.
- févr. 2006 / juin 2006** **Responsable du Stewarding**  
Château SaintSaint-Saint-MartinMartin  
\* Optimisation des stocks, Gestion des inventaires et Maîtrise des coûts F&B.  
\* Conception d'indicateurs de performance et élaboration d'audit de contrôle.  
\* Recherche, Interprétation et Communication de préconisations améliorant la rentabilité.  
\* Responsable du Stewarding (Recrutement et Formation des stewards).
- févr. 2005 / févr. 2005** **NanterreNanterre Nanterrede**  
Micros FidelioFidelio France,France  
\* Installateur, et formateur des utilisateurs de station d'encaissement chez le client.  
\* Assistance téléphonique des logiciels restauration et résolution de pannes informatiques.  
\* Intervention et maintenance des progiciels informatiques sur site à travers toute la France.
- janv. 2002 / janv. 2005** **Responsable Achats et optimisation des stocks F&B**  
Hôtel Ampère Ampère 4\*, 4\*  
\* Gestion des plannings Recrutement, Animation et Formation du Personnel.  
\* Création et application de procédures internes de travail.
- janv. 2000 /** **Responsable Achats et optimisation des stocks F&B**  
Hôtel WestminsterWestminster  
\* Gestion des inventaires et élaboration mensuelle des ratios nourriture et boisson.  
\* Analyse des ventes et Ajustements sur la politique tarifaire des points de vente F&B.

9 8

7 6  
5 4

3 2  
1 0

Anglais Espagnol Italien

Hôteldu Louvre, ParisParis Parisde Déc. 1995Déc1995à Déc. 19991999 (Mr.Y. PINOT, RamsayRamsay GénéralGénéral SantéSanté)Santé).  
\* Responsable de l'organisation et du bon déroulement des évènements.  
\* En charge de la facturation en liaison avec le service commerciale.  
\* Anticipation des besoins (Stewarding, F&B) en liaison avec l'économat.

févr. 1994 /

## Directeur de la Restauration

HôtelMercureercure BordeauxBordeaux AéroportAéroport

\* Réception et Contrôle quantitatif des livraisons des marchandises.

\* Optimisation des stocks sous l'autorité du Directeur de la Restauration..

\* Gestion des inventaires et participation à l'élaboration mensuelle des ratios F&B.

\* Analyse de ventes et élaboration d'audits de contrôle.

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

nov. 1990 / févr. 1994

**Diplôme européen de gestion hôtelière - BAC+3**

VatelNîmes

## COMPETENCES

---

Fidelio, Micros, Material, Control