



***** *

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