



\*\*\*\*\* \*

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