



Nationalité française

Aix-en-Provence (13080)

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

Directeur Régional des Operations, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2022 / aujourd'hui Directeur Régional des Operations**
SEOIL/Reunion
*Responsable du Relais de l'hermitage 165 chambres et du Grand Hôtel Montabo 100 chambres et suites.
En tant que directeur régional des opérations, je relève directement de notre Président, Responsable de la montée en gamme de deux hôtels aux standards 5 étoiles, je contribue de manière importante au processus de planification stratégique, chargé de me concentrer en permanence sur la rentabilité des hôtels grâce à la génération de revenus, au contrôle des coûts, à la satisfaction des clients et au développement des employés, tout en maintenant l'intégrité des hôtels. Assure un leadership opérationnel et établis des hauts niveaux de prestation de services pour tous les aspects. Mon rôle consiste à créer, diriger et structurer de multiples équipes, tout en offrant aux membres de l'équipe un encadrement et des possibilités de développement professionnel. Assure les meilleures pratiques en matière de politiques, de normes, de procédures et de réglementations et que les équipes de direction s'efforcent d'offrir une expérience clients exceptionnelle et une efficacité opérationnelle.*
- janv. 2020 / août 2022 Directeur Général**
COQUI'BIO
*Rôle clé dans le développement de l'éco-transition et des produits biologiques de la ferme à la table pour les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.
Gestion et administration de tous les accords de partenariat. Objectif de +18%.*
- juin 2018 / janv. 2020 Directeur Général**
Château de Fonscolombe 5* Relais & Châteaux / France
*Ouverture et positionnement de ce Château Hôtel classé monument historique 5 étoiles.
Direction, planification stratégique et administration des opérations quotidiennes de l'hôtel, y compris les ventes et le marketing, les relations clients et employés tout en apportant une vision innovante sur les produits et les services offerts au sein de l'hôtel.
Veille constante de la satisfaction employés. Communication d'un message clair et cohérent concernant les objectifs afin de produire les résultats souhaités. Coordination et finalisation des travaux de rénovation avec les équipes architectes et artisans de France. Amélioration du GOP avec un taux d'occupation intelligent + 26% Vs N-1, satisfaction globale des clients de 93% (Qualitélis)*
- mars 2016 / févr. 2018 Hôtel Manager (Directeur Général Adjoint)**
Coworth Park 5*, Dorchester Collection / Royaume-Uni
*Chef stratégique des opérations de l'établissement en tant que directeur général adjoint.
Collaboration avec les membres du comité exécutif et les chefs de service pour*

développer et mettre en œuvre la stratégie opérationnelle et les initiatives vente et marketing de la marque. Augmentation importante des revenus + 19% £ 19m (2017) contre £ 16m (2015) et la rentabilité de 6%, Obtention d'une satisfaction globale client à 93%, certification Forbes 5 étoiles * Élu meilleur hôtel du Royaume-Uni par Condé Nast, hôtel 5 étoiles rouges AA, 1 étoile Michelin * 3 rosettes AA et 2 rosettes AA décernées aux restaurants en 2017.

sept. 2013 /

Directeur des opérations

Capella Singapour 5* (112 chambres) / Singapour
Travel & Leisure Amélioration de la satisfaction client de + 11% (Unifocus), Augmentation du CA + 16% 21MSG \$ 2015 Vs 19MSG \$ 2013, RBE + 5%, satisfaction employé + 22%, Obtention de plusieurs prix * Forbes 5 étoiles * Élu 1er hôtel 5 étoiles à Singapour par Choice Award, Meilleur hôtel du monde 2014 par Travel & Leisure, Hôtel partenaire de l'année 2014 par American Express Hôtels & Resorts.

sept. 2009 / sept. 2013

Directeur de la Restauration

Hôtel Martinez Cannes / France
Palme d'Or 2 ** Michelin et 2500 m² d'espaces de réception, de réunions et de conférences).
Leadership et développement de plus de 150 collaborateurs.
Événements de grande envergure tels que les Festivals du film. G20, ILTM, Cannes Lions, MIPIIM.
Résultats : + 7% satisfaction client (Medalia), CA + 24% € 14M (2013) Vs (2009), rentabilité + 8%.

févr. 2008 / août 2009

Directeur de la Restauration

Shangri-La Hôtel / Tokyo, Japon
(200 chambres, 5 restaurants, 1100 m² d'espaces de réception, de réunions et de conférences).
Préouverture et ouverture de l'hôtel Shangri-La Tokyo, direction des équipes, conceptualisation des restaurants, achats, mise en place des normes 5 étoiles.
Mise en place et développement d'une équipe soudée qui a permis une préouverture et un lancement réussis. * Certification ISO22000, dépassement des objectifs + 6% 830KJPY.

mars 2005 / févr. 2008

Directeur de la Restauration Adjoint

Grand Hyatt / Tokyo, Japon
séminaires. Responsable d'une équipe de 120 membres et de 6 points de vente, dont le restaurant phare, The Oak Door Restaurant & Bar.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / aujourd'hui

Etudes Master International Hôtel Management - BAC+4
Institut Paul Bocuse, France

sept. 2007 / juin 2008

Etudes B.A International Hôtel Management - BAC+3
Penn Foster Université- USA

sept. 1989 / juin 1991

Promote
Ecole hôtelière, France

/

Harvard Management Mentor Plus / Hyatt Thinking / Solution Sales Training (SSP) / HBDI (Hermann Brain of Dominance Instrument) / SOA for Sécurité de l

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français

Bilingue
Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Arts martiaux, cuisine, randonnées, développement personnel