



\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*

## Cadre en Hôtellerie Restauration, **COMPETENCES**, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2017 /** **Responsable des Formations Professionnelles**  
CFA Médéric Ecole Hôtelière de Paris  
*En charge de la partie technique Service, Cuisine, Pâtisserie, Hébergement, Sommelierie et Bar.*  
*Encadrement d'une équipe de 20 personnes,*  
*Rénovation du Restaurant d'application et des cuisines. Création d'une Table des Chefs.*  
*Développement de l'activité restauration. Mise place de process HACCP en collaboration avec Diversey*  
*Organisation des examens et de concours tels que le M A F ou FICATH.*
- janv. 2015 / déc. 2016** **Responsable Stewarding**  
Le Ritz  
*Dans le cadre de la préparation à la réouverture du Ritz Paris*  
*Recrutement et responsable d'un service de 34 personnes,*  
*Achats et référencement de matériel haut de gamme et choix du prestataire HACCP*  
*Mise en place de process HACCP et du PMS en collaboration avec le Chef des cuisines*
- janv. 2011 / janv. 2015** **Responsable Banquet**  
Hyatt Regency Paris Etoile  
*Responsable de service CA 13 millions / GOP de 25% / Bev.Cost 7,5%*  
*Réduction de la masse salariale fixe et variable, Evaluation de 24 collaborateurs et création d'un plan de formation individuel et collectif*  
*Augmentation de la satisfaction Client Qualitelis, Réalisation de manifestations jusqu'à 7000 personnes, réseau interne staff extra jusqu' à 270 shifts*  
*Mise en place de standards de service, Management participatif*
- janv. 2007 / janv. 2011** **Premier Maitre d'Hôtel Banquet**  
Concorde Lafayette  
*En charge de déjeuners ou Cocktails jusqu'à 3500 personnes*  
*Gestion des plannings fixe et extra, mise en place de plan d'économies*  
*Mise en place informatique de la planification extra et d'un répertoire*
- janv. 2005 / janv. 2007** **Responsable Stewarding**  
Hyatt Regency Charles de Gaulles  
*En charge d'une équipe de 10 personnes, achats et référencement de matériel,*  
*Mise en place de process HACCP en collaboration avec le Chef des cuisines*  
*Prévention et réduction de la perte et casse du matériel*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2015** **Profil 8 Ennéagramme**
- / juin 2014** **Leadership Situationnel**  
Ken Blanchard
- / juin 2013** **Coaching Skills**

/ juin 1994

**Service Militaire; Instructeur Auto-Ecole**

/ juin 1990

**Bac Pro Service, Commercialisation - BAC**

/ juin 1988

**Bep Service de salle; Cap Service de salle - CAP**

## **COMPETENCES**

---

Word, Excel, Opéra, Micros, Power Point, Matériel Control

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais** Académique

**Espagnol** Courant

**Français**

**Portugais** Bilingue

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Football, Golf, Vtt, Cinéma