



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

19/08/1967 (56 ans)

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

Enchastrayes (04400)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Directeur d'hôtel restaurant 3\* et 4\*, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 / aujourd'hui**    **Directeur adjoint Hôtel restaurant 3\***  
Domaine de l'Adoux Montclar  
*Je suis sur un poste de directeur adjoint , et favorise le développement de l'exploitation dans sa globalité pour le compte de nouveau propriétaire Hôtel et restaurant , spa et piscine sur 5 HT*
- janv. 2020 / janv. 2021**    **Directeur d'hôtel restaurant 3\***  
SAS Gestion , Corse, 20137  
*\* Directeur d'un centre de profits (Complexe hôtelier définie entre l'hébergement / 60 villas; Espace restauration et bar; Espace détente avec piscine , aire de jeux, terrain de sport )  
\* J'ai eu la responsabilité de la bonne gestion et du développement commercial de votre de l'exploitation dans l'objectif d'une vente en fin d'année  
A ce titre, vous assurez la gestion globale de l'établissement,  
\* Traitement et analyse des informations relatives aux clients dans une optique de fidélisation.  
\* Reporting régulier auprès des Gérants pour informer sur l'activité de l'hôtel et des point de ventes ( bar, restaurant et espace détente ) sur l'état d'avancement des projets en cours, transmission des analyses de vente, CA, TO, ratios...  
\* Coordination de l'activité et supervision des différents services de l'hôtel (réception, maintenance, restauration, commercial ), animation des réunions de travail, définition des objectifs selon les priorités.  
\* Gestion des ressources humaines 50 salariés), supervision du recrutement, élaboration du plan de formation pour assurer la montée  
\* En compétences des équipes, conception du plan d'intégration des nouvelles recrues ( saisonniers )  
\* Au quotidien, superviser l'ensemble des services, contrôler et garantir l'application des procédures de gestion; RH; commercialisation et la délivrance des prestations avec pour objectif une croissance en terme d'occupation, de résultats, et de satisfaction  
\* Le management de l'équipe (environ 20 collaborateurs),  
\* La gestion RH du personnel (embauche, suivi des contrats, rémunération, formation, disciplinaire.),  
\* La gestion budgétaire (préparation et suivi des budgets, suivi de la facturation.),  
\* Définition d'un plan d'action commercial adapté au marché et à l'environnement concurrentiel.*
- févr. 2019 / sept. 2019**    **Directeur F&B**  
Groupe Valdys , Bretagne, 29000  
*Prise de fonction sur un site comprenant :  
2 Hôtels ; 1 restaurant; 1 Thalasso; salle de remise en forme; salles de séminaires  
Mes missions: Organiser les points de vente restauration (restaurant, banquet; petit-déjeuner sur 2 établissements; cuisine; achats ) mais aussi  
prestations de l'hôtel ( room service )  
\* M'assurer de la qualité du service offert à la clientèle.  
\* Manager et motiver mes équipes pour développer les ventes et la*

qualité.

\* Contribuer au développement de chiffre d'affaires restauration par des actions de vente.

Assurer et veiller à la bonne prise en charge du client.

\* Offrir un service attentionné et adapté

\* Être attentif aux remarques des clients (suivi), favoriser le conseil.

\* Véhiculer l'image des hôtels.

Adapter mon organisation et mes effectifs en fonction de l'activité.

\* Eviter le gaspillage et les pertes de matières premières.

\* Respecter les procédures de contrôle interne.

\* Participer aux inventaires.

\* Analyser les résultats et mettre en œuvre les actions correctives.

**févr. 2018 / avr. 2019**

### **Front Manager**

Belambra , Morzine et Avoriaz, Savoie

*En étroite collaboration avec le Directeur d'exploitation prendre en charge la partie F&B , animer mon équipe pour apporter une qualité de service irréprochable à nos clients*

*En responsable des services, participer quotidiennement aux activités dans le respect des règles de l'Enseigne.*

- *Développer les talents de mon équipe ( intégration, formation) dans une démarche permanente visant à améliorer l'image du service à table et la prise en compte d'un service de qualité.*

- *Etablir les plannings et gérer la masse salariale, en fonction des objectifs définis par le groupe en ouverture de saison*

- *Contribuer par une gestion efficace aux résultats économiques du restaurant et du bar , analyser avec le Directeur de l'exploitation les différents indicateurs.*

- *Faire respecter la stricte application des règles HACCP*

*En charge des achats, superviser l'ensemble des commandes de l'établissement*

*Garantir l'approvisionnement , la gestion des stocks, minimiser les pertes*

*Vérifier l'organisation des services en fonction des procédures mise en place*

*Favoriser une clôture de saison avec des stocks à 0 et un état général de l'exploitation satisfaisant*

**déc. 2016 / janv. 2018**

### **Directeur F&B / Adjoint de direction**

Maranatha , Pra-Loup , Alpes de haute provence

*Prise en charge des restaurants , Bar, évènementiel, chaque saison en accord avec le directeur d'exploitation*

*Objectif : Seconder efficacement le directeur sur l'activité complète en fonction des objectifs définis avec le groupe*

*Animer, coacher et développer une équipe de 30 salariés en maintenant un environnement de travail stimulant et motivant*

- *Piloter et contrôler l'activité du restaurant et du bar en analysant les résultats mensuels et en mettant en place des plans d'actions visant à les améliorer*

- *Participer à l'élaboration des budgets pour les deux saisons ( té et hiver )du restaurant et du bar , mais aussi prévision des évènements , et projets divers*

- *Garantir la meilleure expérience clients*

- *Garantir nos standards de qualité de produits, de rapidité de service et de satisfaction clients*

- *Veiller au respect des normes d'hygiènes et de sécurité alimentaire ainsi que la législation du travail en vigueur*

**déc. 2014 / mai 2016**

### **Directeur d'exploitation**

Les Hôtels du Soleil , Pra-Loup Isola2000, 06000

*Direction de site sur Isola 2000 et 1 hôtel restaurant sur Pra-Loup*

*Plusieurs saison ( été et hiver )*

*mes missions:*

\* *Recrutement, formation et accompagnement les collaborateurs de tous les services*

\* *Organisation et mise en place des plannings*

\* *Suivi et contrôle du travail effectué au quotidien dans le respect des normes du Groupe*

\* *Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité*

\* *Suivi et animation de la prestation en vue de fidéliser les clients*

\* *Assurer une prestation de qualité dans le respect des normes et procédures*

\* *Développement commercial et contribution à l'élaboration de la stratégie commerciale visant à accroître le CA et à faire connaître*

*l'hôtel,  
\* Gestion des réclamations sur site  
\* Contribution aux tâches administratives et comptables  
\* Participe au suivi du budget et des dépenses en collaboration avec le directeur des exploitations et le contrôleur de gestion  
\* Réalisation et suivi de rapports d'activité pour chaque département (Hébergement, Réception, Restauration, technique) en vue de contribuer à la satisfaction permanente*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ juin 2009**                      **MASTER Hôtellerie et Management** - BAC+4  
IAE , NICE

**/ mai 2001**                      **Licence Directeur d'hôtel** - BAC+3  
Restaurant Envergure Formation Alternance , PARIS

**/ mai 1999**                      **Maitrise Psychologie** - BAC+4

**/**                                      Université Bridoux , Metz

## **COMPETENCES**

---

Gestion, RH, Commercial, Restauration, Achats, technique, ouverture d'exploitation

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**                              Professionnel  
**Français**