



\*\*\*\*\*  
Nationalité française

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

---

## Chef de Projet, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- janv. 2017 / sept. 2018**    **Chef de Projet**  
FF&E - DEHOUX Conseils  
\* *Conseils aux investisseurs : ouverture et rénovation d'hôtels*  
\* *Elaboration des budgets prévisionnels*  
\* *Elaboration des plannings d'installations*  
\* *En charge des achats FF&E et OS&E*  
\* *Coordination sur site*  
\* *Suivi des levées de réserves*
- janv. 2015 / déc. 2016**    **Directeur**  
Ibis Paris Meudon Vélizy  
\* *CA total exploitation 2.3 M€*  
\* *Equipe de 25 collaborateurs*
- janv. 2014 / janv. 2015**    **Directeur d'exploitation**  
Mercure Saint-Quentin  
\* *Création et implantation d'un nouveau concept de restauration*  
\* *Equipe de 20 collaborateurs*
- janv. 2011 / déc. 2013**    **Responsable Restauration**  
Ibis Orly Aéroport  
\* *Implantation d'un nouveau concept restauration*  
\* *Equipe de 30 collaborateurs*
- janv. 2004 / déc. 2010**    ACCOR  
*100 à 400 chambres)*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- /                            **BTS Hôtellerie-Restauration** - BAC+2  
Ecole hôtelière de Montargis (45)

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

- Anglais**                    Professionnel  
**Français**                 Bilingue