



09/06/1969 (54 ans)

*** **

Farges (01550)

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

Directeur des Opérations, Expertise, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mars 2021 / déc. 2022** **Directeur Adjoint en charge de la Restauration**
Hôtel de Paris 5* St-Tropez, France
Membre du comité exécutif
Réorganisation et repositionnement des points de vente Restauration : CA de 2 millions d'euros
- Rooftop Terrasse, 2 bars, room service et Banquet*
Mise en place des standards opérationnels et des actions qualités
Recrutement des Saisonniers
Création des cartes, menus et évènements F&B : « tasting-standardisation »
Formations gestion économique, technique de vente, Manager-Leader
Augmentation du CA F&B de 25% // 2019 et de 18 points de GOP
Rédaction des budgets Restauration & Hôtel
Contrôle des critères de qualités « Preferred Hotels »
- janv. 2020 / août 2020** **Directeur de la Restauration**
Palace de Menthon 5* Annecy, France
Réorganisation et repositionnement des points de vente Restauration
- janv. 2012 / janv. 2014** **Directeur de la Restauration**
Hôtel Hermitage 5* LHW, Monte-Carlo, Principauté de Monaco
Membre du comité exécutif
Responsable de l'activité opérationnelle : CA de 15 millions d'euros
- le restaurant Vistamar 1 Michelin, Le Limun, lobby restaurant, le Crystal bar et un service*
« Convention & Banquet » jusqu'à 25 salles différentes
Responsable du recrutement, du coaching et de la formation de 180 employés
Rédaction des budgets et forecast du département
Création de nouveaux concepts
Responsable Qualité LHW
- Responsable des Opérations de la Restauration*
Hôtel Fouquet's Barrière 5 LHW Paris, France*
Mars 2008 à janvier 2012
- 4 restaurants, 2 bars et service Banquet : CA de 25 millions d'euros*
Responsable du recrutement, du coaching et de la formation de 120 employés
Responsable de l'activité opérationnelle de l'établissement
Contrôle de la masse salariale et des marges opérationnelles : MOB à 26% CA
Responsable Qualité LHW
Membre du comité ISO 9001 & 14001
- janv. 2005 / oct. 2007** **Directeur Restaurant et Room Service**
Hôtel Intercontinental Genève, Suisse
Ouverture de la nouvelle brasserie contemporaine « Woods »
Recrutement, formation et accompagnement des équipes
Responsable Vins & Spiritueux
- janv. 2002 / mai 2004** **Directeur de Restaurant**
La Strada » Pittsburgh PA, USA

août 1999 / janv. 2002 **Directeur de Restaurant**
Brasserie « Les Halles » New York City, USA

déc. 1994 / janv. 1998 **Propriétaire de Restaurant**
Restaurant " Le Midi " Menton, France

/ **Consultant et Formateur**
École Ferrières- l'Excellence à la Française, Paris

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2016 / juin 2018 Restaurant « Gianni Pedrinelli » Porto Cervo, Sardaigne, Italie

janv. 2018 / avr. 2018 **Formation technique de Service et de Vente**

févr. 2014 / nov. 2017 Institut des Hautes Études de Glion, Montreux, Suisse

/ juin 2015 CHIA, Hotel Industry Analytics, Star Report Institut des hautes études de Glion

/ juin 2011 **Formateur certifié**
FAFIH Paris

/ juin 2006 **Certificat en Management Financier en Hôtellerie**
EHL Lausanne

sept. 1999 / juin 2000 NAFSA, EAIE - USA

/ juin 1990 **DEUG - BAC+2**
Université Sophia Antipolis, Nice

sept. 2021 / **Management en Restauration BBA3, MSc1 & MSc2**
École Ducasse, Paris

sept. 2018 / **Gestion économique en Restauration Etudiants en reconversion professionnelle**
Hôtel Westin Paris Vendôme, Paris

/ **Formation « service et techniques de vente » Anglais courant**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Italien

Russe

Courant

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Piano, Natation