



\*\*\*\*\*

09/06/1969 (54 ans)

\*\*\*

Farges (01550)

\*\*\*\*\*

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

---

## Directeur des Opérations, Expertise, Senior

---

### 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 événements 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 Menton 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 Limon, 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