



***** **

Nationalité Français

** ** ** **

Paris 12 Reuilly (75012)

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

Direction Hôtellerie-Restauration de luxe, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 /

Directeur

HoRest Consulting & Coaching - Paris, France

Consulting, formations et Missions Opérationnelles. Audits pour classification hôtelière. Conseil en recrutement, management, gestion, Développement commercial et e-réputation auprès de Directions d'établissements. Missions opérationnelles de remplacement de directions d'hôtels. Management d'équipes.

janv. 2016 / janv. 2018

Directeur Etablissement Hostelling International

Paris, France

Définir et améliorer les procédures de fonctionnement dans le respect des normes internationales de développement Durable. Gestion des relations avec les pouvoirs publics (Ministère, Mairie de Paris) et les médias. Organiser, fédérer et coordonner une équipe de 15 personnes et les prestataires de service (restauration, ménage, maintenance technique). Yield Management. Taux de satisfaction de 90%. Développement de la stratégie Réseaux sociaux. 103 chambres, 330 lits, 9 salles de séminaire et 1 amphithéâtre de 180 places.

janv. 2014 / janv. 2016

Directeur des Opérations

Hôtel*** de 305 chambres - Groupe AccorHotels - Paris, France

Secondier ou remplacer le directeur d'hôtel dans l'atteinte des objectifs commerciaux, managériaux et économiques. Equipe de 50 personnes. Maitrise du yield management, 6 salles de séminaires avec service restauration.

janv. 2011 / janv. 2014

Directeur d'Exploitation

Direction Générale Aviation Civile Française - Toulouse, France

Facility Management pour l'école d'aviation civile suite à un appel d'offre national. Mise en œuvre du contrat. Coordination des sous-traitants (hébergement, sécurité, nettoyage, maintenance et espaces verts) pour une résidence de 744 logements. Optimisation du taux d'occupation et développement du chiffre d'affaire. Management et formation d'une équipe de 60 pers.

janv. 2004 / janv. 2011

Directeur des Opérations

Hôtel/Restaurant**** « La Berlugane » - Beaulieu sur Mer, France

Propriété du Ministère de la Justice français (60 chambres). Responsable de la gestion et du développement de la clientèle (individuels, groupes, séminaires), du restaurant, de la réception, de l'hébergement et des fournisseurs. Relations publiques avec offices du tourisme et autorités locales. Responsable de l'organisation des séminaires pour les Procureurs généraux et les 1er Présidents de Cour d'appel. Visite annuelle du Garde des Sceaux, séjour de l'écurie Williams Renault (Grand Prix de Monaco). Management et formation d'une équipe de 35 salariés.

janv. 2000 / janv. 2004

Directeur Adjoint

Hôtel**** « La Samanna » - St Martin, Caraïbes

En charge de la restauration et du développement de la clientèle, des budgets, forecast,

ratios, standards et procédures, ainsi que des équipes (30 Personnes). 81 chambres, suites et villas. Optimisation des points de vente, mise en place et suivi des actions commerciales, pour atteindre le G.O.P annuel.

- janv. 1997 / janv. 2000** **Directeur de restauration**
« Moana Beach » Hôtel Intercontinental**** - Bora Bora, Polynésie française
64 bungalows. Responsable du restaurant, du bar et du room service. Management et formation d'une équipe de 22 personnes. Organisation des soirées à thème autour des danses polynésiennes.
- janv. 1996 / janv. 1997** **Directeur adjoint de la restauration**
« Grand Lijiang Hotel**** » - Lijiang, Yunnan Chine
Ouverture de l'hôtel. Mise en place et gestion de 2 restaurants, 2 bars, et du room service.
Management et formation d'une équipe de 72 personnes et 130 chambres.
- janv. 1994 / janv. 1996** **Directeur du restaurant gastronomique - « l'Hippocampe »**
Hôtel Méridien**** - Nouvelle Calédonie
Ouverture de l'hôtel (210 chambres). Mise en place de la politique de fonctionnement et gestion du restaurant (45 couverts). Contrôle des standards qualités. Gestion du stock de vins fins. Management d'une équipe de 7 personnes .
- janv. 1990 / janv. 1994** **Gérant adjoint du restaurant principal**
« Le café fleuri » Hôtel Méridien**** - Montréal, Canada
275 couverts. Amélioration de la qualité du service et de la présentation des buffets. Contrôle des coûts. Gestion des stocks. Animation des formations du personnel selon les standards Méridien. Supervision de 42 personnes. 615 chambres.
- janv. 1989 /** **Chef de rang**
« Les Ambassadeurs » 2 étoiles Michelin - Hôtel Le Crillon - Paris France
- janv. 1985 / janv. 1989** « Le Pré Catelan »

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 1983 / juin 1985** **Brevet de technicien supérieur (BTS); formations aux standards haut de gamme , en management, gestion et marketing - BAC+2**
Ecole Hôtelière de St Quentin en Yvelines - Paris, France; AccorHotels; The leading Hotels of the World, Méridien et Intercontinental

COMPETENCES

word, excel, Squirrel, Idilor, Cegid, Micros, Pos

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol Elémentaire