



**** *

26/01/1988 (36 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis B

** ** *

Paris 17 Batignolles-Monceau (75017)

****,******@*****,**

Directeur de la Restauration, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2022 /

Directeur de la Restauration

Hôtel Pullman Paris La Défense

Restaurant 110pax, Room service, 8 à 12 salons (1000m2), bar et terrasse

Directeur de la Restauration,

* Encadrement d'une équipe de 55 personnes

* Business review: forecast, positionnement compset

* Mise en place de nouveaux concepts : terrasse, PDJ

* Reporting régulier au Directeur F&B Europe et au DG Pullman France

* Augmentation des tickets moyen et de la marge (+35% Q3)

* Baisse des coûts (-6pts en Food, -5 pts en Bev, ...), mise en place de partenariats (RFA...)

janv. 2021 / janv. 2022

Directeur de la Restauration

Hôtel La Demeure Montaigne 5*, 93# Paris 8ème, Triangle d'Or

* Mettre en place les process, partenariats et achats des OSE

* Créer avec le CODIR les valeurs de l'hôtel et la Philosophie de service

* Ouverture le 30 novembre

janv. 2017 / déc. 2020

Directeur de la restauration

Hôtel Millennium Paris

Restaurant (120 pax), Room service, 6 Salons (450 m2), 2 Bars, Lounge, Point de ventes

Directeur de la restauration, équipe de 30 personnes + extras

* Redresser la qualité service, C.A et rentabilité sur tous les points de vente F&B

* Fidéliser une clientèle interne et externe entre autres avec création carte de fidélité

* Revoir les accords existants avec fournisseurs ou développer de nouveaux partenariats

Résultats en 3 ans :

- F&B : C.A passé de 2.2 à 3 millions euros soit une hausse de +35%

- Bar : +150% CA (Offres attrayantes dont champagne, mise en place des bippers)

- PDJ : -90% plaintes (nouveau matériel, offre revue, personnel formé, plus attentif et à l'écoute)

- Clientèle : +400% Diner & +165% Déjeuners - nouvel écrin (atmosphère, matériel, cartes)

- Salons : +30% (changement matériel, nouvelles offres ciblées et adaptées)

- Mettre en place une carte de fidélité (restaurant, bar, boutique) : +165% de fréquentation par an

- Baisse de 30% des achats & coûts (boissons, matériels, informatique, etc..), économies : 100ke

janv. 2015 / janv. 2017

Directeur Adjoint en charge des fermetures ou ouvertures du restaurant

Restaurant Maison Blanche

* Encadrer, former, recruter une équipe de 25 personnes - Turnover passé de 50% à 10%

* Négocier avec les fournisseurs afin d'obtenir au moins 25% remises (économies : 50ke/an)

* Augmenter la qualité de service : +10% Ticket Moyen Midi et 25% aux diners

* Responsable des Banquets (50% C.A global) soit 2/3 événements par semaine (max :400pax)

janv. 2013 / janv. 2015

Maitre d'Hôtel

Hôtel La Réserve de Beaulieu 5*, 1*Michelin(60pax)+terrasse(40pax)

(saisons) Clientèle : Forte clientèle russe, monégasque (ainsi que des hommes politique) et stars.

Maitre d'Hôtel : équipe de 26 personnes pour tous les points de vente

janv. 2012 /

Assistant Maitre d'Hôtel

Hôtel Belles Rives 5*, étoilé Michelin (50 pax), 42 #, SLH, Juan-Les-Pins

janv. 2012 /

Maitre d'Hôtel

Hôtel Fairmont 4*, 602 #, Monaco

Maitre d'Hôtel, restaurant L'Horizon, équipe de 40 personnes, PDJ 500 pax et déjeuner 250 pax

janv. 2011 / janv. 2012

Maitre d'Hôtel

Hôtel Five 5*, 1 étoilé Michelin (60 pax), 1 Bar, 45 #, Cannes

* Ouverture avec les Frères Pourcel (3*) et Jérôme de Olivera(Champion du Monde de Pâtisserie)

janv. 2010 / janv. 2011

Chef de rang

Chewton Glen Country House 5*, 1* Michelin, 72 #, R&C, UK

janv. 2010 /

Chef de rang

Hôtel Martinez 5*, 409 #, Leading Hotels of the World, Cannes

janv. 2008 / déc. 2009

Chef de rang

Hyatt Regency Paris Charles De Gaulle

janv. 2007 /

stage en cuisine

Hôtel restaurant Gullmarsstrand, 70 #, Suède

janv. 2006 /

chef de rang

Club privé de Port la Galère, 416 appartements, Théoule

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2006 / juin 2008

BTS hôtellerie restauration option B - BAC+2

lycée Paul Augier, Nice

sept. 2003 / juin 2006

Baccalauréat technologique hôtellerie section européenne italien - BAC

Nice

COMPETENCES

Amadeus, Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Italien

Courant

Français

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie, Mexique (1 mois), Canada, Europe, Suède (4mois) et Japon (1 mois)