



***** **

Permis A et B

*** **

Paris (75000)

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

hôtel & restauration management, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / août 2020 **Directeur de site**

BW Salon de provence

Gestion des équipes restauration, hébergement et chasse. Mise aux normes de l'établissement au point de vue sécurité, hygiène normes RH. Alignement de la stratégie globale de la marque en interne. Action de communication. benchmarking.

janv. 2018 / janv. 2020 **Directur opérationnel**

Brasserie Salon de provence La Boucherie

La responsabilité de toute la partie Hôtelière/Restauration/Commercialisation d'une grande brasserie (40000Cts/an) ainsi que la gestion des aspects administratifs de l'établissement Tout ce qui concerne le confort et la sécurité des clients, de l'aspect gestion et respect des rations, achats.

févr. 2017 / déc. 2017 **Directeur opérationnel**

BW Gap Hotel et restaurant

Gestion des Budgets, mise en place des process, contrôle des standards, hôtellerie et restauration, normes hygiène, recrutement, gestion d'équipe. Mettre en évidence les procédés nécessaires interactionnels qui sous-tendent les pratiques professionnelles, animation commerciale

avr. 2015 / nov. 2016 **F&B manager CDD**

Okko 4* Cannes

*Responsable des achats et de la gestion des produites et fournitures .
Respect des procédures de stockages et hygiène.
Satisfaction clientèle.
Contrôle quotidien de la qualité de la prestation offerte au client.*

déc. 2010 / sept. 2011 **Directeur intérimaire**

quercy hôtel 3* dordogne

*Gestion ressources humaines
Recrutement formation et encadrement de l'équipe
Planning et organisation, contrôle de la satisfaction client
Mise en place de procédures dans le cadre de la démarche d'amélioration permanente L6S
Développer de nouvelles fonctionnalités et faire évoluer les existantes
Reporting, audit
Placement et création des offres commerciales
Gestion administrative, financière et réalisation des budgets
Compte d'exploitation
Contrôle quotidien de la qualité de la prestation offerte au client.*

janv. 2010 / janv. 2012 **staff manager**

Conrad hôtel 5* brussel

*Recrutement formation et encadrement de l'équipe
☐ Planning et organisation, contrôle de la satisfaction client
☐ Mise en place de procédures dans le cadre de la démarche d'amélioration permanente,*

janv. 2008 / déc. 2010 **Adjoint du Directeur**

résidence hôtelière 4* Palm Beach Kisangani Makiso

*Gestion ressources humaines
Recrutement formation et encadrement de l'équipe*

*Planning et organisation, contrôle de la satisfaction client
Relation clientèle
Suivi des chantiers de rénovation dans le cadre de la mise en conformité.
Suivi des réglementations locales*

janv. 2004 / juin 2006 **Gérant restaurant/ rotisserie**
Attila à Bruxelles
*Gérant restaurant Attila, Rôtisserie Bruxelles 150 couverts,
Gestion du personnel, achats, gestion administrative*

DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2013 / déc. 2015 **Adjoint du Directeur ARK**
Chaweng Thaïlande. *

sept. 1991 / juin 1995 **Diplôme en marketing international - BAC+4**
Brussel Business School

sept. 1989 / juin 1990 **1990 CESS Qualification hôtelier-restaurateur - BAC**
Institut Notre Dames d'Heusy

COMPETENCES

Solides aptitudes en leadership,
connaissance et expérience
approfondies dans la vente et le
marketing
☐ Gestion ressources humaines
☐ Recrutement formation et
encadrement de l'équipe
Compétence en Food & Beverage
Gestion administrative, financière et
réalisation des budgets

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Néerlandais	Académique