



***** *****

** ***** ***** *****

Carbon-Blanc (33560)

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

Directeur d'exploitation, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2023 / nov. 2022

Gerant d'exploitation

Guinguette Chez Alfonse

oct. 2021 / mars 2023

Directeur Hotel

Noemys Brive

janv. 2020 /

Directeur d'exploitation

Hôtel Première Classe Niort

-Management équipe réception, etages

-Planning personnel

-Gestion administrative

-Recrutement

-Mise en place action Commerciale(Mairie ,Associations sportives,entreprises,voyagistes,...)

-Créations cardex clients individuels et groupes

-Suivie commerciale réservations groupes sportifs et affaires :prise de contact, devis pro forma selon budget

-Comptabilité générale, gestion budgétaire : Contrôle de caisse, gestion des différents types de paiements, gestion du budget annuelle, inventaire mensuel, contrôle ratio ,E.R.B, contrôle compte d'exploitation

-Yield Management

-Commandes produits consommables , administratifs et d'exploitations

-Accueil de la clientèle étrangère

-Fidélisation clientèle

-Gestion des conflits clients

janv. 2012 / déc. 2018

Adjoint de direction en restauration et hébergement

Première Classe Villenave d'Ornon

-Management équipe salle, cuisine ,hebergement (10 personnes)

-Shift matin : mise en place petit déjeuner(cuisson croissant+pain),check-out, soldes et facturation chambre +

restaurant, mise en place restaurant service midi, briefing avant service , service restaurant(vente additionnel vins),

facturation contrôle caisse, mise en place boisson pour le service du soir, debriefing, passage informations pour shift du

soir.

-Shift du soir : Verification réservation du soir, securisation des paiements, réservations individuels et groupes , prise de

réservation téléphonique, réponse mail + envoi devis, rapprochement bancaire,check in, briefing avant service, service

restaurant (vente additionnel vins+cocktail), facturation , contrôle caisse, debriefing, mise en place salle pour petit

déjeuner, consignes pour shift du matin.

-Suivi compte débiteur

-Inventaires mensuels, suivi ratio

-Mise en place salle pou réunion , cocktail , show room

-Action commerciale fidélisation client

-Gestion des conflits

-Comptabilité générale(report et verification chiffre affaire journalier selon type de paiement)

janv. 2008 / déc. 2009 **Responsable de salle**
Hôtel La Solitude , Lourdes

janv. 2007 / déc. 2008 Club Med , Val d'Isère

janv. 2007 / déc. 2008 "Ile de Malte" Restaurant , Mimizan

janv. 2005 / déc. 2006 Restaurant Ongi Etorri , St Jean de Luz

janv. 2005 / **Chef cuisinier**
Restaurant Hôtel Mas des Citronniers , Collioure

janv. 2004 / Thalasso Serge Blanco , Hendaye

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020 **Formation Permis d'exploitation**

/ juin 2019 **Formation Hygiène alimentaire - HACCP**

sept. 2017 / juin 2018 **Formation « Responsable d'établissement Touristique » (Bac+2) - BAC+2**

/ juin 2017 **Stage RET**
La Pierre Bleue » Village vacances CapFrance-St Gildas de Rhuys

/ juin 2010 **Formation « Adjoint de Direction Hôtellerie-restauration » (niveau BP)**

/ juin 2001 **B.E.P et C.A.P Service Restauration-diplôme obtenu - CAP**

/ juin 1993 **Formation Cuisine créole**
A.F.P.A St Claude (Guadeloupe)

/ juin 1989 **C.A.P Cuisine-diplôme - CAP**

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Espagnol Courant

Français Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Membre Associatif, running, mountain bike, natation, Visite culturelle, art, Lecture