



Nationalité Française
Permis B

* ***** ** ** *

Jouy (28300)

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

Night Auditor, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2024 /

Night Auditor

Hôtel HANDWRITTEN CASTEL MAINTENON

*Accueillir, renseigner et conseiller la clientèle,
Faire les check-ins et les check-outs,
Contrôler les caisses et la facturation,
Effectuer des rondes de nuit,
Procéder à la clôture des opérations de comptabilité du jour,
Assurer la sécurité et la tranquillité des lieux.*

juin 2023 / janv. 2024

Chef de rang

Hôtel NOVOTEL CHARTRES

*Effectuer les tâches de nettoyage, mise en place et dressage du restaurant
Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte
Superviser le déroulement du service pour les tables du rang,
Après le service, débarrasser les tables,
Avancer la mise en place pour le prochain service,
Respecter les engagements envers l'environnement,
Intervenir auprès du client dans les limites de ses attributions.
Effectuer le service en chambre.
Effectuer les mises en place, les dispositions des salles pour séminaire et banquet,
Service des banquets*

juin 2016 / mars 2023

Fondateur et Gérant

Société VELOCASE PARIS 17

*Accueil et conseil des clients,

Vente Réparation et Restauration de vélos,

Gestion des commandes et portefeuille client,

Service après-vente*

févr. 2015 / oct. 2015

Manager et Responsable du développement Commercial

Société ANSAMBLE

*Garantir le bon fonctionnement du Restaurant,

Accueil des clients,

Coordonner le service en salle et garantir son excellence,

Renouvellement de la carte,

Développement des conventions de restauration avec les entreprises du Casanearshore,

Développement du Chiffre d'Affaires des points de restauration,

Adaptation de l'offre de restauration avec les attentes des clients et prospects,

M aintien de la relation client avec les entreprises clientes,

M ise en place des journées thématiques en collaboration avec le département Marketing.*

sept. 2014 / janv. 2015	Responsable du Restaurant (Ouverture) Hôtel MERCURE QUEMADO <i>Organisation du restaurant,</i> <i>Organisation des services Banquet,</i> <i>S'assurer de la qualité du service offert à la clientèle,</i> <i>Management et motivation de l'équipe pour développer les ventes et la qualité,</i> <i>Contribution au développement de chiffre d'affaires restauration,</i> <i>Gestion des stocks et du matériel d'exploitation,</i> <i>Application des règles d'hygiène et de sécurité.</i>
juil. 2011 / sept. 2014	Assistant Responsable de Restauration CLUB MED <i>Veiller à l'application des directives et des priorités fixées: organisation des effectifs, logistique et mise en valeur des salles,</i> <i>entretien du matériel, contrôle des buffets et du service,</i> <i>Organisations, direction, formation et développement du personnel de service,</i> <i>Respect des standards H.A.C.C.P, des normes d'hygiène et de sécurité,</i> <i>Promotion et amélioration de l'image de marque des produits présentés par le groupe.</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juil. 2017	Maitrise professionnelle Technicien Produits Sports Spécialité Cycle - BAC+4 Ecole Supérieure de Commerce de Sport CNPC Paris
/ mai 2017	Certificat de Qualification Professionnelle
/ juin 2011	Etudes approfondies en Art culinaire, art de la table et du service, les techniques du marketing, de la commercialisation et de la gestion
/ sept. 2009	Institut Supérieur de Technologie Hôtelière et Touristique, Mohammedia
/ juin 2009	Etudes en Art de la table (Cuisine, service de restaurant, connaissance des boissons, hygiène) Institut Supérieur de Technologie Hôtelière et Touristique, Fès
/ sept. 2007	Diplôme de Technicien Hôtelier DTH
/ juin 2007	Baccalauréat scientifique - BAC
/	Diplôme de Technicien Spécialisé BTS Option B - BAC+2

COMPETENCES

Excel, PowerPoint, Word, Microsoft Office, INFORMATIQUE

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Espagnol	Professionnel
Français	Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Actualités, voyages, nouvelles technologies, sports mécaniques, Motorisé