



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

Marseille (13000)

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

Propriétaire et directeur de restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2007 / janv. 2016 **Propriétaire et directeur de restaurant**

Rodeo srl - Donoratico

individuellement ou par consensus.

** Application rigoureuse du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.*

** Forte autonomie grâce à la connaissance approfondie des procédures de l'entreprise.*

** Soutien de l'équipe dans l'amélioration des opérations et la résolution des problèmes afin de fournir un service client optimal.*

** Attention particulière portée à la planification des tâches et établissement de plannings.*

janv. 2005 / janv. 2007 **Hôtel Management Gestion des Ressources Humaines Johnson & Wales University - Miami**

nov. 2001 / nov. 2002 **Room division manager Room division manager**

CIPAS - Stresa

nov. 1998 / nov. 1999 **Food and beverage Manager Food and beverage Manager**

CIPAS - Stresa

nov. 1997 / nov. 1998

CIPAS - Stresa

Marketing hôtel & Centre de congrès Marketing hôtel & Centre de congrès

CIPAS - Stresa

sept. 1980 / juin 1982 **Réceptionniste Hôtellerie**

Ecole d'hôtellerie de l'île d'Elbe - Porto Ferraio

/

Directeur d'hôtel

Hôtel Plaza

** Reporting régulier auprès de la direction pour l'informer sur l'activité de l'hôtel et sur l'état d'avancement des projets en cours, transmission des bilans financiers.*

** Animation du site internet : mise en ligne de contenus pour informer le public sur les services proposés, choix des visuels pour valoriser le site et les chambres, suivi des taux de fréquentation et des commentaires laissés par les internautes.*

** Gestion administrative et financière de l'établissement.*

** Gestion des ressources humaines (40 salariés), supervision du recrutement, élaboration du plan de formation pour assurer la montée en compétences des équipes, conception du plan d'intégration des nouvelles recrues.*

/

Directeur multisite d'hôtel

Les Fontanelles SARL

** Reporting régulier auprès de la direction pour l'informer sur l'activité de l'hôtel et sur l'état d'avancement des projets en cours, transmission des bilans financiers.*

** Étude du marché et veille concurrentielle afin d'adapter la*

stratégie commerciale et les prestations d'hébergement, suivi des tendances afin d'identifier les nouveaux besoins des clients.
* Visites sur le terrain afin de vérifier la qualité de l'accueil et la prise en charge des clients, pour contrôler l'état du bâtiment évaluer le travail des équipes de maintenance.
* Coordination de l'activité et supervision des différents services de l'hôtel, réception, maintenance, animation des réunions de travail, définition des objectifs selon les priorités.

/

Directeur d'hôtel

Costa Croisières - Gênes

- * Coordination de l'activité et supervision des différents services de l'hôtel (réception, maintenance, animation des réunions de travail, définition des objectifs selon les priorités).
- * Analyse des retours clients et étude des motifs des réclamations, mise en place d'actions correctives afin d'améliorer la qualité de service et des prestations, de corriger les dysfonctionnements repérés.
- * Gestion des ressources humaines (1275 salariés).
- * Entretien de relations cordiales avec les clients en allant régulièrement à leur rencontre dans l'hôtel pour les saluer et m'enquérir de leur satisfaction.
- * Gestion attentive d'un budget de 2500K€ par semaine pour un hôtel 4 étoiles dans une optique d'optimisation des ressources sans nuire à la qualité des prestations.

/

Econome Responsable restauration

SARL Les Grillons - Saint Cyr sur Mer

- * Gestion et suivi des entrées et sorties dans l'entrepôt ainsi que des coûts associés.
- * Entretien de relations cordiales avec les clients en allant régulièrement à leur rencontre dans la structure pour les saluer et m'enquérir de leur satisfaction.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1975 / juin 1980

Maturita Scientifica Scienze

Liceo Fermi - Cecina

COMPETENCES

Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Allemand

Courant

Italien

Bilingue

Français

Professionnel

CENTRES D'INTERETS

Sommelier, Cuisine Italienne Cuisine Thaï, Cuisine Française