



***** ** ****

Nationalité Italien

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

Chilly-Mazarin (91380)

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

Directeur de la Restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2022 /

Directeur de la Restauration

Hôtel-restaurant La Demeure du Parc

Principales responsabilités :

- * Gérer toutes les opérations de restauration et du quotidien selon les règles budgétaires et en suivant les meilleures pratiques
 - * Conserver un excellent niveau de service client interne et externe
 - * Concevoir des menus exceptionnels, acheter les marchandises et effectuer les améliorations nécessaires en continu
 - * Identifier les besoins des clients et répondre proactivement à leurs attentes
 - * Diriger l'équipe restauration en attirant, recrutant, formant et évaluant un personnel talentueux
 - * Établir les objectifs, KPI, plannings, politiques et procédures
 - * Favoriser le dialogue et un sentiment d'appartenance en mettant l'accent sur la motivation et l'esprit d'équipe
 - * Respecter toutes les règles de santé et de sécurité
 - * Rédiger des rapports concernant les résultats des ventes et la productivité
- Excellente opération à la première personne dans les différents départements de restauration et de bar
- * Coordination avec la cuisine
 - * Vérifier le budget et les inventaires de la zone sous sa responsabilité.
 - * Appliquer les procédures de paiement
 - * Développer les relations clients réguliers en créant satisfaction et fidélité
 - * Gardez l'image de la pièce haute avec un souci du détail
 - * Organiser les événements
 - * Surveiller le coût de la main-d'œuvre, la planification
 - * Gérer positivement les plaintes et les compétences en résolution de problèmes.
 - * Amélioration constante des performances de vente et de service
 - * Superviser l'entretien des machines et la maîtrise des coûts de l'entreprise
 - * Superviser HACCP et la sécurité au travail

sept. 2021 / mars 2022

Directeur adjoint restaurant et bar

Pullman Paris Tour Eiffel

Principales responsabilités :

- * Planifier et organiser les activités du restaurant, suivre et mettre en œuvre les opérations de l'entreprise.
- * Excellente opération à la première personne dans les différents départements de restauration et de bar
- * Coordination avec la cuisine
- * Vérifier le budget et les inventaires de la zone sous sa responsabilité.
- * Appliquer les procédures de paiement
- * Développer les relations clients réguliers en créant satisfaction et fidélité
- * Gardez l'image de la pièce haute avec un souci du détail
- * Organiser les événements
- * Recherche, sélection, formation et motivation du personnel
- * Surveiller le coût de la main-d'œuvre, la planification
- * Gérer positivement les plaintes et les compétences en résolution de problèmes.
- * Amélioration constante des performances de vente et de service
- * Superviser l'entretien des machines et la maîtrise des coûts de l'entreprise
- * Superviser HACCP et la sécurité au travail

août 2018 / sept. 2021

Assistant manager senior

restaurant Pullman Paris Tour

Eiffel Principales responsabilités :
* Coordination du restaurant de l'hôtel
* Gestion et motivation d'une équipe de 15 à 23 employés
* Gestion des commandes pour produits et des matériaux de service

1

* Application des standards du service et respect des normes d'hygiène
* Sauvegarde et préservation du patrimoine

déc. 2017 / juin 2018

Restaurant manager

Open Village, Guimarães (Portugal)

Principales responsabilités :

* Coordination du restaurant de l'hôtel (40 à 80 couverts)
* Gestion et motivation d'une équipe de 4 à 8 employés
* Gestion des commandes pour produits et des matériaux de service
* Application des normes de qualité de réception et service et respect des normes d'hygiène
* Sauvegarde et préservation du patrimoine

déc. 2016 / oct. 2017

Chef de rang

Quarterback American House, Anthy sur Léman (France)

Principales responsabilités :

* Gestion d'un rang de salle
* Comptabilité
* Gestion des commandes et de matériaux de services
* Application des normes qualité de réception et service et respect des normes d'hygiène

janv. 2014 / déc. 2016

Chef de restaurant et Restaurant manager

Village Club Med de Da Balaia, Portugal

(Période

Estivale) Principales responsabilités :

* Coordination de tous les restaurants du village (de 300 à 1000 couverts par service)
* Gestion et motivation d'une équipe de 20 à 50 employés
* Gestion des commandes pour produits et des matériaux de service
* Application des normes de qualité de réception et service et respect des normes d'hygiène
* Sauvegarde et préservation du patrimoine

janv. 2014 / déc. 2016

Chef de restaurant et Restaurant manager

Village Club Med de Villars-sur-Ollon, Suisse et Cervinia, Italie

(Période

Hivernale) Principales responsabilités :

* Coordination de tous les restaurants du village (de 300 à 1000 couverts par service)
* Gestion et motivation d'une équipe de 20 à 50 employés
* Application des normes de qualité de réception et service et respect des normes d'hygiène
* Sauvegarde et préservation du patrimoine

janv. 2007 / déc. 2013

Assistant du Chef de restaurant

Village Club Med de Kamarina, Italie; Cervinia, Italie; Hammamet, Tunisie;

Metaponto, Italie; La

Palmyre Atlantique, France; Napitia, Italie; Hotel Villars Palace, Suisse; Les Deux Alpes, France;

Sestriere, Italie; Serre Chevalier, France

(Périodes Estivales

Et Hivernales) Principales responsabilités :

* Coordination de tous les restaurants du village

2

* Gestion des commandes (produits et matériaux de service)
* Coordinateur approvisionnement des denrées alimentaires

- * Contrôle qualitatif/quantitatif de la production et la distribution des repas
- * Comptabilité des coûts : clôture mensuelle et saisonnière

janv. 2007 /

Assistant Food & Beverage

Valtur Club Agadir Resort, Maroc

Principales responsabilités :

- * Coordination approvisionnement des denrées alimentaires
- * Contrôle qualitatif/quantitatif de la production et la distribution des repas
- * Comptabilité des coûts : clôture mensuelle et saisonnière

janv. 2004 / déc. 2006

Serveur et directeur de salle

Hôtel Sonia, Santa Maria di Castellabate, Salerno, Italie et Restaurant Cavallino, Florence, Italie

Principales responsabilités :

- * Coordination du personnel de salle
- * Gestion cave à vin
- * Interface avec fournisseurs

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2006 / juin 2007

Uninform Group - Spécialisation en « Tourism Quality Management » *
Principaux cours : Vente, Marketing, Front office, Professional congress organizer

sept. 2000 / juin 2006

Diplôme de Management des Entreprises Touristiques

Università degli Studi di Napoli « Parthenope » - Naples (Italie)

COMPETENCES

Eiffel, Interface, Microsoft Office, Word, Excel, Power point, d'Internet, hôtel restaurant, Opera, Micros, M, C

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Espagnol	Bilingue
Italien	Bilingue
Français	Courant
Portugais	Courant

CENTRES D'INTERETS

Football, Tennis, Bénévolat