



12/04/1978 (46 ans)

Le Mée-sur-Seine (77350)

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

Gérant hôtel-restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2010 / déc. 2023

Gérant hôtel-restaurant

Mée sur Seine (77)

- *Développement commercial du restaurant
- *Respect des procédures de la certification Bio Ecocert
- *Accueil des clients et suivi de la facturation
- *Suivi du compte d'exploitation (prime cost, ratio nourriture et alimentaires....)
- *Encadrement du personnel

déc. 2006 / août 2010

Responsable Hébergement

Etap hôtel (156 chambres) à Paris porte de Bercy

- * Encadrer une équipe de quinze personnes
- * Réalisation et suivi des budgets (chiffres d'affaires, charges, formation....)
- * Application et suivi de la certification iso 9001-14001
- * Optimisation du t.o et du prix moyen

mars 2004 / nov. 2006

Chef de réception

Ibis** (101 chambres) à Caen

- * Gestion des débiteurs de la saisie au règlement
- * Formation et suivi du respect des normes Ibis (contrat 15', audit produit et qualité, utilisation
- tars réservations et database)
- * Instauration de nouvelles procédures
- * Contrôle des caisses générales (carte bancaires, espèces, devises, tickets restaurant, chèques vacances....)

mars 2003 / déc. 2003

Directeur adjoint

l'hôtel Comfort Inn

- * assurer la liaison inter-service.
- * Assurer le bon fonctionnement de l'hôtel.
- * Redynamiser l'activité de l'hôtel.

oct. 2002 / mars 2003

Chef de rang

l'hôtel Campanile

- * Assurer le bon fonctionnement du service (200 couverts par jour).
- * Réception et contrôle des livraisons.
- * Facturation des menus.

mars 2002 / oct. 2002

Réceptionniste tournant

l'hôtel Mercure Coralia

- * Saisie, règlements et relances des débiteurs divers.
- * Formation du personnel.

mars 2001 / oct. 2001

Réceptionniste tournant

l'hôtel Mercure

- * Suivi des no-show.
- * Responsable des commissions agences.
- * Gestion des commandes administratives.

mars 2000 / oct. 2000

Réceptionniste de nuit

l'hôtel Coralia

- * Préparation de l'ouverture de l'hôtel.
- * Mise en place des petits déjeuners.
- * Responsable de la facturation
- * Gestion des débiteurs et comptes clients
- * Chargé du contrôle des caisses
- * Editions et contrôle des rapports d'activités et d'analyses

déc. 1999 / mars 2000 **Maître d'hôtel**
l'hôtel LA CHEMENAZ

janv. 1999 / oct. 1999 **Réceptionniste de nuit**
Novotel*** Caen

- * Clôtures informatiques
- * Gestion des fichiers clients (individuelles, groupes)
- * Check-in, check-out et gestion des délogements
- * Caisses, standard, informations touristiques
- * Suivi de la politique de place

déc. 1997 / oct. 1998 **Serveur**
mess des officiers de Mourmelon (51)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1996 **BEP et CAP hôtellerie-restauration - CAP**

COMPETENCES

database, Hotix, Excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Italien
Français

CENTRES D'INTERETS

Sports collectifs, Ballades, Voyages