



**** * * *

25/03/1964 (60 ans)

Nationalité France

Marie

* * * *

Tarascon (13150)

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

DIRECTEUR DE RESTAURATION., Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2019 / nov. 2021

Directeur de restauration

Hotel InterContinental Cali-Colombie

Planification, gestion de 4 restaurants, services de room-service et domicile, 12 salons événementiels pour séminaires corporatifs et particuliers.

Création conceptuel de la proposition gastronomique du restaurant « ACENTO », cartes, services et inauguration.

oct. 2017 / juil. 2017

Directeur de restauration

HOTEL TCHERASSI, Cartagena, Colombie.

Planification et gestion de l'ouverture de deux restaurants, "Tuc-Tuc" Food Street international gourmet et "Matilda", carte italienne, services de séminaire événementiels pour entreprise et particulier, hôtel boutique de propriété de Silvia Tcherrassi, sans le centre historique de la ville de Carthagène des Indes.

déc. 2015 / juin 2016

Directeur de restauration

CHÂTEAU SAINT PIERRE DE SERJAC

Planification et gestion de l'ouverture du restaurant et des services de séminaires dans un

Château-Hôtel, domaine viticole rénové.

janv. 2014 / août 2015

Directeur de restauration

FOOD AND BEVERAGE MANAGER. COUNTRY CLUB "Club Campestre", Multisite a Medellin-Colombie

Mission principale : Croissance du CA (+ 6%) par l'application des stratégies suivantes :

* Rénovation d'un complexe gastronomique et espace détente avec piscines et spa.

* Gestion rigide des restaurants et services événementiels par le control des couts de production et de mains d'œuvre. (Achats, inventaires, recettes standards, suivi journalier de

la programmation du personnel)

* Création, commercialisation et organisation d'activités gastronomiques, sociales, culturelles, récréatives.

* Control de qualité de la production et du service.

* Responsable de la formation professionnelle des équipes de cuisine et service.

* Leader du programme d'excellence dans le service (Projet développé par Theo Gilbert-Jamison,

CEO of «Performance Solution by Design»).

janv. 2013 / janv. 2014

CONSULTANT

pour l'ouverture d'un restaurant.

«MANSION DEL RIO», - Cali, Colombie, (

Ouverture d'un complexe gastronomique de 200 couverts et de services événementiels.

* Étude de marché. (Evolutions et innovations, clients potentiels, concurrence...)

* Définition du concept. (Lieu, nom du restaurant, design, agencement technique et décoratif, cartes...)

* Elaboration du plan d'action. (Calendrier des travaux, Normativités, Sélection du personnel,

Elaboration des procédures, Commercialisation...)

* Gestion de l'inauguration et de l'ouverture du restaurant.

janv. 2011 / janv. 2013	Administratif FOOD AND BEVERAGE MANAGER. COUNTRY CLUB, "Club Campestre" de Cali, Colombie <i>Mission Principale : Retrouver la confiance des membres du Club par un travail focalisé sur la qualité et l'innovation dans le domaine de la restauration. 97% de satisfaction en 2013 contre 82% en 2011.</i> <i>* Gestion des équipes de cuisine et service dans le domaine administratif et logistique. Assurer la continuité de la formation professionnelle des collaborateurs.</i> <i>* Gestion et commercialisation des restaurants, services événementiels, à travers de la réalisation d'activités sociales, d'entreprises, récréatives, culturelles et du contrôle des coûts de production, main d'œuvre, maintenance, inventaires et HACCP afin de maximiser les revenus matérialiser par une croissance de 33% en deux ans.</i> <i>* Garant de la relation de confiance entre le Club et ses membres.</i>
janv. 2010 / janv. 2011	CONSULTANT DIRECTEUR D'EXPLOITATION HOTEL SPIWAK CHIPICHAPE - Cali, Colombie <i>Mission : Coordonner l'ouverture d'un hôtel de 216 chambres selon les normes d'une opération hôtelière catégorisée.</i> <i>* Gestion du plan d'action. (Suivit du calendrier des travaux, élaboration des manuels de procédures: service, qualité, hygiène, sécurité, maintenance...)</i> <i>* Sélection du personnel d'exploitation (Accueil, Habitation, F and B, Maintenance...)</i> <i>* Organisation et gestion de l'inauguration et de l'ouverture de l'hôtel.</i>
janv. 2007 / janv. 2010	FOOD AND BEVERAGE MANAGER. HOTEL INTERCONTINENTAL - Cali, Colombie
janv. 2005 / janv. 2007	FOOD AND BEVERAGE MANAGER HOTELES DANN y DANN CARLTON- Cali, Colombie.
janv. 2000 / déc. 2006	ASSISTANT QUARTER RESTAURANT -Ft Lauderdale, FL (USA) MANAGER. FRENCH

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2008	American Hotel and Lodging Educational Institute »
sept. 2003 / juin 2005	Stratford Career Institute (USA)
sept. 1988 / juin 1990	Hôtellerie INFATH (Institut National de Formation au Tourisme; Paris)
/	Food and Beverage Management
/	Formation Employer de Restaurant
/	Administration Hôtelière

COMPETENCES

DANN CARLTON

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
----------------	---------------

Espagnol

Professionnel

Français

Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Voyages, Littérature, Musique, Activités Culturelles en général, Cuisine