



\*\*\*\* \* \* \* \* \*

16/04/1968 (56 ans)  
Nationalité Française  
Marié  
Permis B

\*\* \* \* \* \*

La Chaux-du-Dombief (39150)  
\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*

## Poste recherché Directeur de complexe hôtelier / restaurant / restauration et bar, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / aujourd'hui

#### Directeur restauration

Casino Joa Saint Laurent en grandvaux 39150

Reportant au directeur général, gère les opérations restauration, bar et cuisine.

Nouveau et dernier né des casinos Joa, j'ai été en charge de l'ouverture du service restauration et bar le 09/06/21

Le recrutement, la formation, l'élaboration des cartes bar et restaurant et la mise en place des diverses procédures de service, de production, d'hygiène de la structure ont été sous ma responsabilité

Contributeur clé au maintien d'opérations efficaces et rentables de deux points de ventes.

Création et formation d'une structure d'encadrement N-1 de trois managers et sa gestion ainsi que environ 28 emplois indirects.

Budget de fonctionnement: > 1.8M Euros /an

Couverts: 45000/an

sept. 2016 / janv. 2021

#### Responsable restauration USA et Responsable salon JFK

Accor/Air France USA, New York JFK

Engagé par Accor dans un premier temps dans le but de mener un projet en partenariat avec Air France

pour: «cultiver l'art de l'hospitalité à la française avec une approche chaleureuse du service dans l'esprit

d'une Maison» sur le salon de JFK New York. Création et mise en place de la formule:

"Manger au sol,  
dormez à bord".

Ensuite embauché par Air France au même poste (Création de poste) pour apporter de la continuité dans

la mise en œuvre des différents concepts et les dupliquer à d'autres salons aux USA.

Dans ce nouveau

poste j'ai été également positionné au-devant du salon de JFK et de la restauration à bord des avions Air

France au départ de JFK gérant 2400 repas/ jour à bord et 800 passagers/ jour au salon.

mai 2013 / nov. 2015

#### Directeur restauration et bar

Minor international, Hotel Tivoli, Brésil

Reportant au directeur général, gère les opérations des banquets, événementiel, séminaires, restauration,

room service et bars. Contributeur clé au maintien d'opérations efficaces et rentables de six points de

ventes, de la gestion de quatre chefs de services et d'environ 250 emplois indirects.

Budget de fonctionnement: > 4 M Euros /an.

juin 1995 / mai 2013

#### Directeur F&B( 10 ans ) puis Directeur des services hôteliers( 8 ans)

Club Med

Reportant au directeur général du complexe, gère le fonctionnement opérationnel et financier de la partie

hôtelière des resorts Club Med incluant les opérations des banquets, événementiel et séminaires.

Nuitées : > 150K /an, nombre de repas: >1000 /jour, budget de fonctionnement: >10 M Euros /an

Dirige tout le personnel de l'hôtel au travers de la gestion de sept chefs de service et de 180 à 200

emplois indirects.

**avr. 1992 / juin 1995**

**Maître d'hôtel exécutif, Cost controller**

Accor France, Hotel Mercure, Paris

**juin 1990 / avr. 1992**

**Chef de rang**

Restaurant les Chefs de France de M. Paul Bocuse, Gaston Lenôtre et Roger Vergé dans le parc d'EPCOT CENTER Disney Floride USA

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ juin 1988**

**Baccalauréat D - BAC**

Lycée Arago, Perpignan; Lycée hôtelier du moulin à vent, Perpignan

**/**

**Bac+2 BTS-1990 hôtellerie/restauration - BAC+2**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Espagnol**

**Français**

**Portugais**

Courant