



18/07/1975 (48 ans)
Nationalité Franco-marocain

** **

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

Directeur Général, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2020 / août 2021

Directeur Général

Hôtel Relax Casa Voyageurs, Maroc Hospitality

- * Suivi des KPI (indicateurs de performance).
- * Analyse du marché et de la concurrence.
- * Développer une politique commerciale, mise en place d'actions correctives à court et moyen terme.
- * Adaptation permanente de l'offre aux évolutions des demandes des clients.
- * Concevoir et prendre en charge le management et l'animation des équipes.

juin 2018 / mai 2020

Directeur adjoint

Hôtel Sky, Maroc Hospitality

- * Optimisation des marges et des performances financières.
- * Mise en place des process de travail.
- * S'assurer de l'application des standards et des procédures de qualité.
- * Garantir une culture de service.
- * Recrutement et formation des collaborateurs.
- * Préparer et conduire les évaluations annuelles de performance.
- * Mise en place et suivi d'actions commerciales afin améliorer notre rentabilité.
- * Mise en place d'un kit banquet pour la commercialisation d'évènement a l'hôtel.

sept. 2014 / févr. 2018

Entrepreneur

Bakery & Slow Food , Morbihan en France

- * Etude de marche et de la faisabilité du projet (CA, quartier, clientèles, magasins...).
- * Prise de contact avec les banques et présentation du business plan.
- * Choix et prise de contact avec les fournisseurs.
- * Formation des équipes.
- * Merchandising
- * Testing et préouverture.
- * Concrétisation du projet.

mai 2011 / juin 2014

Directeur F&b

Accor

- * Identifier les attentes clients.
- * Optimiser et développer les ventes.
- * Analyser les résultats (chiffre d'affaire N/ N-1, taux d'occupation, suivi des ratios alimentaire, masse salariale.
- * Elaborer le budget du département et participer à la réalisation du compte d'exploitation de l'hôtel.
- * Gestion des couts et charges.
- * Superviser les achats et stock.
- * Intégrer, former et animer les équipes de restauration.
- * Suivi des équipes de service (Planning, formation, service, ventes)
- * Suivi et gestion des cuisines.
- * Veiller à la sécurité alimentaire et aux applications des normes d'hygiène HACCP.

nov. 2010 / avr. 2011

Chef de Projet f&b Maroc Accor Ibis hôtels

Nov2010-Avr2011 - Etablir un constat de l'existant en termes de compétences ,des équipes, du matériel et de l'offre proposée.

- * Mise en place d'un questionnaire afin de récolter le ressenti client.
- * Identifier les attentes des clients et apporter de nouvelles propositions.
- * Benchmark des tarifs pratiqués.
- * Adapter les nouveaux concepts de restauration en tenant compte des spécificités de

chaque
région.

* *Imaginer une nouvelle restauration en mettant en avant la cuisine locale.*

* *Développer et améliorer le concept du buffet petit déjeuner (contenants, produits, disposition).*

janv. 2010 / nov. 2010

Responsable des achats

Accor Sofitel Rabat Jardin des Roses

* *Déterminer les besoins de l'hôtel en termes de produits qualitatifs et exceptionnels.*

* *Benchmark des prix pratiqués par la concurrence.*

* *Formations des équipes aux soft skills grand luxe.*

* *Mise en place des procédures de control, de réception et de stockage de marchandises.*

* *Mise en place des procédures d'achats (expression du besoin, demande d'achat, prospection, bon de commande).*

* *Collaboration avec le chef de cuisine pour l'élaboration des différentes cartes de restaurant.*

* *Déterminer le budget achats et les couts de production a respectés.*

janv. 2007 / janv. 2010

Responsable des achats Accor Gestion Maroc

Pays - Prospector et analyser les besoins du groupe.

Jan 2007-Jan 2010 - Evaluer le marché fournisseur (visite fournisseurs, structure et condition de

travail, CA réalisé, respect du code de travail).

* *Lancer et élaborer les appels d'offre (comparatif de prix, respect des règles d'hygiènes, normes de livraison).*

* *Etude et benchmark des prix.*

* *Négociation des conditions de référencement.*

* *Améliorer la qualité et les couts d'achats des hôtels.*

* *Recouvrement des remises arrière.*

avr. 2004 / déc. 2006

Responsable formation

Accor Sofitel Agadir Royal Bay Resort

haut de gamme.

* *Mise en place de jeu de rôle afin de mettre les collaborateurs en situation réelle.*

* *Formation des équipes aux gestes du service grand luxe en chambre.*

* *Gestion et personnalisation du service pour les clients important.*

* *Suivi du déroulement des différentes prestations et évènement.*

déc. 2001 / oct. 2002

Responsable des achats

Sofitel Marrakech Palais Imperial -Ouverture

* *veiller à la conformité des produits livrés.*

* *Prospector à la recherche de nouveaux produits.*

* *Suivi des besoins des différents départements.*

* *Rédiger et lancer les bons de commandes.*

sept. 2000 / nov. 2001

Responsable restauration

Accor Coralia Club

* *Gestion des équipes de la restauration.*

* *Coordination des équipes de cuisine.*

* *Mise en place de buffet et soirée à thèmes.*

* *Suivi et traitement des réclamations.*

juin 1998 / juin 2000

Responsable projet

Club méditerranée

* *Suivi des ventes.*

* *Gestion des équipes commerciale et mise œuvre des bonnes pratiques*

* *Mise en place de stratégie afin d'améliorer les performances.*

* *Création et mise en place d'évènement culturel et sportif.*

* *Organisation et commercialisation de soirée à thème.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016

BTS, Gestion hôtelière - BAC+2

Académie de Rennes, France

/ juin 2015

INBP

Académie de Rouen, France

/ juin 2006

Formation achats

Académie d'Evry, France

/ juin 1997

Collège Français de Montréal

/ juin 1996

Terminale section technique et tertiaire

COMPETENCES

Word, Excel, Power point Micros, Fidelio, Hotix

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Espagnol

Professionnel

Français

Courant

Arabe

Courant