



Compétences Professionnelles

- Expériences Multisites (2 expériences 2020, 2010)
- Ouvertures d'Hôtels (2 expériences 2012, 2018)
- Reprises d'Établissements Existants (2 expériences 2007, 2010)
- Expérience d'exploitation et de gestion dans multiples domaines : Hôtellerie de loisirs, hôtellerie d'Affaires, restauration, commercial, thalassothérapie, thermalisme, spa, fitness..
- Gestion de projet de rénovation (chambres, restaurant, bar, thalasso, fitness..)
- Création de nouveaux concepts marketing puis application par management du changement
- Mise en place de nombreuses certifications (environnementales ISO14001, Clé Verte, Tourisme & Handicap, Affichage Environnemental ...)
- Mise en place d'une RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) selon le label Afnor « Engagé RSE » adossé à la norme Iso 26000, Niveau de maturité « Exemplaire » Nov 2022

Expériences Professionnelles

Juillet 2020 – à ce jour	<p>General Manager Multi-Sites Radisson Blu Bordeaux Dock G6 4* Établissement présenté ci-dessous Holiday Inn Express Lormont 3* Établissement de 82 chambres – Hôtellerie d'Affaires Ouverture en 2019</p>																
Janv 2018 - Juin 2020	<p>General Manager Radisson Blu Bordeaux Dock G6 4* Établissement d'Hôtellerie d'Affaires 1 Hôtel de 125 ch, 1 Restaurant pour clientèle Individuelle, 1 Restaurant Banqueting, 1 Bar Lounge Roof-Top, 1 Bar Rdc Terrasse, 7 salles de réunions • Gestion et <u>modélisation</u> de la phase PRE-OPENING • Ouverture du Site – Business Plans 5 ans - Ecriture de la stratégie d'optimisation des revenus • Conceptualisation des Produits Commerciaux et des Outils d'exploitation • Mise en place des procédures de fiabilisation et de sécurisation des CA et de l'ensemble des flux (monétaires, marchandises), sécurisation des créances clients → Validation réussie par audit CAC 01/2019 • Mise en place d'un analytique de gestion basé sur l'Uniform System • Mise en place d'un système de consolidation sur la Holding des CA et des CEA • Elaboration et lancement d'un projet d'Entreprise lié à la mise en place d'une RSE</p>	Ouverture au 01.09.2018															
2012-2017	<p>General Manager Radisson Blu Resort & Spa Ajaccio Bay 4* Site d'hôtellerie de loisirs et de Tourisme d'Affaires 1 Hôtel de 170 ch, 1 Restaurant mixant plusieurs formules (Buffet, carte et show-cooking), 1 Bar Lounge, 1 Bar-snacking Piscine, 1 Spa de 900 m², 1 garderie Enfants, 1 boutique Gestion et animation de la Phase de PRE-OPENING Sécurisation du résultat</p>	Ouverture au 09.06.2012															
2010-2011	<p>Directeur Général de Site Sud-Corse Hôtellerie (site de 5 établissements 2 Hôtels et 3 Résidences) Site d'hôtellerie de loisirs :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Hôtel Moby Dick 4*</td> <td>44 ch</td> <td>+ Restaurant, Bar</td> </tr> <tr> <td>Hôtel Castell Verde 3*</td> <td>32 ch</td> <td>+ Restaurant, Bar</td> </tr> <tr> <td>Résidence Moby Dick</td> <td>69 pavillons</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Résidence Castell Verde</td> <td>120 Logis</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Résidence Cala Sultana</td> <td>65 appartements</td> <td></td> </tr> </table>	Hôtel Moby Dick 4*	44 ch	+ Restaurant, Bar	Hôtel Castell Verde 3*	32 ch	+ Restaurant, Bar	Résidence Moby Dick	69 pavillons		Résidence Castell Verde	120 Logis		Résidence Cala Sultana	65 appartements		Reprise
Hôtel Moby Dick 4*	44 ch	+ Restaurant, Bar															
Hôtel Castell Verde 3*	32 ch	+ Restaurant, Bar															
Résidence Moby Dick	69 pavillons																
Résidence Castell Verde	120 Logis																
Résidence Cala Sultana	65 appartements																

➤ **Gestion de la reprise** de ce site saisonnier pour le compte du Groupe Olandini et intégration.
 21 collaborateurs en CDI (Annualisés), environ 60 CDD en accroissement d'activité et en saison
 Rénovation des 2 Hôtels et des surfaces de restauration.
 Adaptation des modes de fonctionnement du site avec les process du groupe, mise en place de l'ensemble des process de gestion des unités
 Résultats : GOP 2011 : 30,27 % (1^{ère} Année de reprise de la société)

2007-2010

Directeur Général de Site

Reprise

Mercure Thalassa Port-Fréjus 3*

Site d'hôtellerie de loisirs et de Thalassothérapie
 1 Hôtel de 116 ch, 1 restaurant, 1 bar, 1 bar-snacking de plage
 1 Institut de thalassothérapie et Spa de 120 curistes/jour,
 75 collaborateurs en CDI (Annualisés), environ 20 CDD en accroissement d'activité et en saison

➤ **Gestion de la reprise** de ce site privé en 2007 par le Groupe Axa, contrat de location-gérance avec Accor, commercialisée sous la Marque Thalassa Sea & Spa
 1) définition de la stratégie du Site en adéquation avec les Business Plans
 2) Adaptation, transformation et rénovation du site : (Budget total 1.350 k€)
 - Rénovation de 49 salles de bain
 - Insonorisation de l'Hôtel (baies vitrées, portes palières, portes communicantes)
 - Rénovation du vestiaire de l'institut
 - Transformation du système de pompage et de rejet d'eau de Mer
 puis dépôt d'une demande d'autorisation d'AOT
 - Rénovation de 116 chambres
 - Transformation d'affectation et rénovation de 5 cabines d'hydrothérapie
 - Rénovation du Grand Bassin et des Jets sous-marin
 3) Résultats : Evolution du GOP de + 3,2 % entre 2008 et 2009

2005-2007

Directeur Général

Sofitel Thalassa Vichy Les Célestins 4*

Site d'hôtellerie d'affaires, de loisirs et de Bien-être par l'Eau Thermale
 Hôtel de 131 ch, un Thermal Spa de 120 curistes/jour, 1 restaurant Gastronomique, 1 bistrot, 1 bar
 (en Janvier 2007, création du Celest Bar, restaurant Bio et Bar à Eaux au Rdc du Spa)
 97 collaborateurs en moyenne
 Mission principale : Renouer avec un RBE positif.
 Résultats : Année 2005 : RBE - 271 k€, Année 2006 : + 428 k€
 Autres missions :

Rénovation du Restaurant Gastronomique et du bar (janv & fév 2006) (293 k€),
 Création du nouveau concept de Restaurant Gastronomique Basse Calorie « Le N3 »
 Participation au repositionnement de Vichy sur le Marché de l'Amalgissement et participation à la création du concept « Maigrir à Vichy »
 Création et mise en place du concept « Le Celest Bar »
 Ouverture d'une Boutique au Rdc du Spa

2003-2005

Directeur d'Exploitation

Sofitel Thalassa Porticcio 4*

Site d'hôtellerie de loisirs et de Thalassothérapie
 Hôtel de 98 ch, un Institut de Thalassothérapie de 100 curistes/jour, 1 restaurant, 1 bar, 1 base Nautique

1999-2002

Responsable Commercial

Sofitel Thalassa Porticcio 4*

Site d'hôtellerie de loisirs et de Thalassothérapie
 Restructuration de la fonction Commerciale du Site

1994-1999

Attaché Commercial

Sofitel Thalassa Porticcio 4*

Formulation de l'offre des séminaires aventures ; concept du Séminaire 3D

1992-1994

Maître d'Hôtel

Sofitel Thalassa Porticcio 4*

Mise en place de la formule « Sofishop »

1990-1992	Responsable Hébergement Sofitel Strasbourg	4*
1989-1990	Assistant de Direction Arcade Le Mans	2*
1987-1989	Chef de Réception Arcade Strasbourg	2*
1984-1986	Successivement Réservations Individuelles, Réservations Groupes, Réception, Night Auditor, Assistant Concierge, Caisse Sofitel Sèvres Paris	4*

Formations

Formation Initiale à l'Ecole Hôtelière de Strasbourg

1980 : B.E.P. Option Cuisine

1981 : C.A.P. Option Restaurant

1982 : B.T.H. Option Restauration

1984 : B.T.S. Option Gestion Hôtelière

De nombreuses formations au sein du Groupe Hôtelier P.I.H., du Groupe ACCOR, du Groupe RHG (Radisson Hotel Group)

dont les dernières en date sont :

- La Conduite du changement 2007

- Gérant d'une licence IV (Règlementation et Législation d'un débit de boisson) 2008

- Le marketing Opérationnel sous la conduite de Pierre EYGLIER, créateur du concept de la « Servuction »®

- Revenu Management, Tars et Pricing Dynamique 2009

- General Manager Certification Program 2013 – Business School Rezidor (Radisson)

- Permis d'Exploitation – renouvellement en 2018

- Permis de Former juillet 2018

Divers

Marié, 59 ans, 2 enfants, Ex Officier de Réserve Spécialité Etat-Major