Cadre en hotellerie restauration



Actuellement Cadre opérationnel en hôtellerie dite économique et travaillant dans le secteur de l' hébergement depuis plus de vingt cinq ans, j' envisage dorénavant de m'orienter pour un second plan de carrière, vers une structure d' excellence empreinte de modernité et de tradition.

Mes qualités de "savoir faire" et "savoir être", acquises tout au long de mon parcours, m'ont permis d' intégrer une culture du service et le désir non seulement de satisfaire le client mais aussi d' anticiper ses attentes, en lui témoignant attention, écoute positive et respect.

La gestion et le management de collaborateurs non spécialisés en hôtellerie ont révélé des capacités de formateur qui m'ont permis de leur transmettre la connaissance du métier, l' esprit d' équipe, "savoir être", autonomie et polyvalence.

56 ans

Permis de conduire

- Avignon (84000) France
- laurent.friboulet@icloud.com□ 0628911579



Directeur d' exploitation (2 sites : avignon et montélimar)

LEMON HOTEL

LEMON hôtel Avignon Rochefort - Depuis mars 2012 - CDI - Rochefort du Gard - France

- Management, animation et formation d'une équipe de 8 à 12 collaborateurs (simultanéement sur deux sites : Avignon et Montélimar)
- Suivi de la gestion et l'administration du personnel
- Réalisation des budgets et de la politique tarifaire sur l'année
- Suivi des ratios matières premières
- Accueil clients

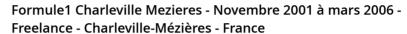
Directeur d'exploitation



Formule1 Avignon rochefort - Mars 2006 à mars 2012 - CDI - Rochefort du Gard - France

- Gestion d'un centre de profit , et mission similaire à celle dispensée sous l'enseigne Lemon hôtel (Cession d'activité de l'enseigne Formule 1 en mars 2012)
- Formation interne continue (Académie Accor d' Evry)

Gérant Mandataire





- Mandat de gestion d'un établissement de 63 chambres
- Création d' une sarl exploitant 5-8 salariés
- Gestion d'un centre de profit , Fidélisation de la clientèle , Commercialisation de la zone primaire
- Respect des procédures du groupe Accor

Attaché de Direction (de gérants mandataires)



Hôtel Formule 1 Pringy - Mars 1998 à août 2001 - CDI - Annecy - France

Remplacement des gérants chaque week end
complete autonomie , accueil de la clientèle , service du petit déjeuner, facturation , gestion de l' équipe en place, sécurisation des recettes, inventaire stock petit déjeuner et

Réceptionniste tournant polyvalent



ALPHA Hôtel - Restaurant*** - Mars 1996 à mars 1998 - CDI - Annecy (Epagny) - France

- Accueil en réception , facturation , préparation de salle de séminaire
- Service en salle (restaurant)

distributeurs chaud / froid

Réceptionniste de nuit

Hotel les Trésoms**** - Mars 1994 à octobre 1995 - CDD - Annecy - France

- Accueil de nuit , préparation du buffet petit déjeuners
- Service en salle (restaurant séminaire)

Agent de comptoir



BENEZET VOYAGES Avignon - Janvier 1993 à décembre 1993 - CDI - Avignon - France

Billetterie, Vente de forfait, Accompagnateur Groupe

Réceptionniste de nuit, Tournant de réception

Hôtel Beau Rivage **** , Hôtel Splendid Sofitel ****, Hôtel Frantour Napoléon*** (Nice) - Mai 1990 à novembre 1991 - CDD - Nice - France

• Accueil des clients, facturation, cloture journalière comptable

• Préparation des petits déjeuners



E COMPÉTENCES

Management

- Management d'une équipe de 6 à 10 collaborateurs
- Gestion du personnel (contrat, Due, rupture conventionnelle)
- Recrutement, formation et intégration du personnel

Gestion

- Elaboration de budget annuel
- Contrôle de caisse et sécurisation du chiffre d'affaire
- Analyse du compte d'exploitation

Commercial

- Développement commercial des zones primaires
- Elaboration et gestion des contrats groupes
- Recherche et fidélisation de la clientèle

Outils de gestion et de commercialisation

- Maitrise de l' environnement commercial multi sites (Booking , Expedia, TripAdvisor)
- MS Office (Word, Excel, PowerPoint)
- Bureautique Apple (Pages, Numbers, Keynote)

Langues

- Français (langue maternelle)
- Anglais (lu, écrit, parlé)
- Italien (notion)
- Espagnol (notion)



▼ FORMATIONS

Formation Interne ACCOR

ACADÉMIE ACCOR

Avril 2006 à mars 2012

Le Directeur et le Droit Social / Anticipation et gestion des risques clients

Commercialiser sa zone primaire / Prospection clientèles

Développer son Leadership

Manager avec performance niveau 1 et 2

Analyse d'un compte d'exploitation d'hôtel et leviers de gestion

Animer et diriger une équipe / Devenir Formateur

Formation Gérance Mandat Accor

FORMULE 1 EVRY

Septembre 2001 à octobre 2001

Formation interne Accor aux procedures de gestion Accor, outil de gestion informatique hôtelier, constitution de la sarl de gérance mandat

Niveau BTS Tourisme (production et distribution)

LYCÉE HÔTELLERIE ET TOURISME DE NICE

Septembre 1989 à juin 1990

Agent de comptoir en agence de voyages

Bac B (sciences économiques et sociales)

LYCÉE ALPHONSE DAUDET DE NIMES

Septembre 1987 à juin 1988

✓ CENTRES D'INTÉRÊT

Arts

- administration du site internet www.JEFFRIBOULET.com (artiste, peintre, sculpteur)
- spectacles de théâtre , quelques opéras, expositions, concerts

Sorties

- voyages, visites de musées, expositions, cinéma
- parcs d' attractions (passion pour les manèges à sensations)