

PERSONNEL

Adresse de courriel
stephane@objectif-plaisirs.com

Numéro de téléphone
06 34 44 46 24

Adresse
43 RUE DU ROYANS

Code postal
26540

Ville/Village
MOURS SAINT EUSEBE

COMPÉTENCES

Word, Power point, Excel, Idilor, réalité virtuelle,

LANGUES

ANGLAIS
Bonnes connaissances pratiques

INTÉRÊTS

Cinéma, figuration, ski, karaoké, impression 3d,

Stéphane Blondel

PERMIS B

Autodidacte, soucieux de la qualité du service et de l'accueil, gestionnaire avant tout , leader reconnu, motivé, multiples formations au sein du groupe ACCOR .
Le poste de Direction est mon objectif incontournable

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Gérant de société

mai 2018 - Actualité

SBOprod26 , BOURG LES VALENCE

Impréssions 3d, modélisations, Figurines, Pièces cassées Réparations , Animations musicales Karaoké.

Directeur de site de 4 hôtels f1

juil. 2003 - oct. 2017

ACCOR, Valence, Romans bourg de péage, Chanas, Montélimar

Hôtelf1 2007 / 2017

- Valence nord, Bourg de Péage, Chanas, Montélimar (299 chambres , 34 collaborateurs, TO DE 63 % CAHT 2 153000 €
- Recrutement des collaborateurs, gestion des hôtels, gestion des équipes, évaluation de chaque collaborateur par an, plan de formations
- remise du trophée de l'innovation et de l'action Marketing des hôtelf1 région Auvergne Rhône Alpes par le co fondateur du groupe ACCOR et actuellement administrateur du groupe Gérard Pélisson

hôtelf1 2003 / 2007

- 2003 Directeur hôtelf1 Toulouse Blagnac Aéroport
- 2003 / 2007 Directeur hôtelf1 Saint-Brieuc

Meilleur vendeur de cartes de fidélités région nord ouest (avec mon équipe)
Responsable de la région Sud Est des hôtels f1 du développement Durable

Responsable Restauration

sept. 1995 - juil. 2003

MERCURE LISIEUX / FRANCHISE ACCOR, LISIEUX

Adjoint de direction / responsable de restauration Mercure Lisieux
69 chambres / 25000 couverts AN / TO 65 %
en charge de la gestion :

- Personnel de salles 10 collaborateurs, (gestion des planning, évaluation du personnel, et de la formation

- Étroite collaboration avec le chef de cuisine norme 'hygiène, élaboration des cartes
- Inventaires, marges, primes cost
- Commercial interne (5 salles de séminaires pouvant accueillir 120 personnes)
- Organisation des soirées a thèmes festifs
- Recrutement du personnel

Maître d'hôtel / Chef de rang / Commis de salle

janv. 1982 - sept. 1995

ACCOR, Le havre / Novotel Rouen sud

1991 / 1995 Maître d'hôtel (Mercure le havre 99 chambres)
- commercial interne (6 salles de réunions 200m2 pouvant accueillir 180 personnes) responsable banquets mariage, soirées, stop lunch..
- Gestion d'une équipe de 15 personnes pour le restaurant (planning, formations, évaluations)

1985 / 1991 assistant Maître d'hôtel , chef de rang
- (apprendre a diriger une équipe et prendre des décisions)

1982 / 1985 commis de restaurant

ÉTUDES ET CERTIFICATIONS

CAP

1981

LYCEE TECHNIQUE JEANNE D'ARC, LE HAVRE

CAP employé de Bureau (mention Anglais)

BEPC

1978

INSTITUTION SAINT JOSEPH, LE HAVRE

FORMATIONS

Formations ACCOR

1982 - 2017

ACADEMIE ACCOR

- Savoir se positionner sur le prix par rapport a la concurrence,
- Accueil et ventes (accueil, qualité,savoir vendre, les clés de la communication)
- Formation de formateur (savoir former les collaborateurs)
- Animer et diriger une équipe, (plan de formation, encadrement)
- Mieux vendre au quotidien (savoir s'adapter à la demande du client au quotidien)
- Stage de tutorat avec une attestation de compétences délivrée par l' académie ACCOR, (pouvoir faire progresser ses collaborateurs, les suivre et transmettre le savoir
- vendeur en restauration, Optimiser la gestion restauration, (marge, prix de vente, nombre de collaborateurs..
- Séduire le client par le marketing,

- Team Laab (cohésion d'équipe, leviers de gestion pour les hôtels ACCOR)
- Porter les premiers secours, habilitation électrique.