

David SERIN

POSTE RECHERCHÉ

Directeur d'Etablissement

PROFIL

Professionnel fort de nombreuses années d'expérience dans le secteur de l'Hôtellerie et la Restauration, je fais preuve de compétences avérées en gestion d'Entreprise, élaboration de Budget et analyse des coûts. Je suis autonome, rigoureux et sensible à un travail d'équipe pour une collaboration de qualité

CONTACT

06 16 68 19 51

david.serin@orange.fr

Tours, France

Permis B

COMPÉTENCES

- Esprit d'analyse et de synthèse
- Définition des objectifs
- Analyse des indicateurs de performance
- Elaboration de Budgets et suivis
- Aisance relationnelle

INFORMATIQUE

- Pack Office (Word, Excel…)
- PMS VEGA
- RESERVIT
- KELIO

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

MHATEL30 | 2020 – 2025

Directeur Des Opérations

- Gestion multi-site d'unités Hôtelières (8 Hôtels 10 M€ CA)
- Accompagnement des Directeurs d'Hôtels dans l'atteinte des objectifs (CA / MBE / RBE)
- Pilotage de la performance à partir d'indicateurs
- Elaboration et Gestion des budgets opérationnels
- Contrôle et analyse des coûts
- Suivi des mesures de sécurité et de prévention en ERP

BRIT HOTEL TOURS SUD | 2010 – 2020

Directeur d'Hôtel, Tours Sud

- Exploitation d'un hôtel de 58 chambres, 1 Restaurant
- Elaboration et suivi du budget annuel
- Suivi des indicateurs de performance
- Management pluridisciplinaire

AFPA | 2008 – 2010

Formateur Hôtellerie, Tours Nord

- Animation de sessions de formation (RET, Réceptionniste ...)
- Création de supports pédagogiques
- Evaluation de l'action de formation au regard des objectifs fixés
- Construction et suivi des parcours individualisés

HOTEL TURONE (EX MERCURE) | 1998 – 2008

Directeur d'Hôtel / Responsable Restauration, Tours Centre

- Exploitation d'un Hôtel de 120 chambres, 1 Restaurant
- Elaboration et suivi du budget annuel
- Suivi des indicateurs clés (TO, REVPAR)
- Encadrement d'une équipe de 28 salariés
- Développement commercial de la clientèle locale et internationale (participation aux salons touristiques RDA, WTM..)

FORMATIONS

2023 | UMIH

Formation Hygiène et Sécurité Alimentaire

2022 | UMIH

Permis d'Exploitation

2008 | Langueux

Titre Professionnel Formateur pour adultes NIII
AFPA

1991 | Tours

Mention Complémentaire Sommellerie
Lycée Albert Bayet

1991 | Tours

BEP Restauration
Lycée Albert Bayet