

Achraf Hammouti

15, Rue al manar

Arabie Saoudite - Riyad 12211

+966547664514

Courriel : achrafhammouti7@gmail.com

Superviseur de restaurant

PROFIL

Titulaire d'un diplôme bachelor en management et l'ingénierie de restauration , doté de plus de 3 ans d'expérience dans des restaurants et des hôtels de luxe au différent pays, ce métier est ma passion car j'ai le sens de leadership et de responsabilité, J'aime les projets d'équipe qui évoluent au sein d'un environnement dynamique

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

2021 - Aujourd'hui Superviseur | Restaurant Molten - Arabie Saoudite

- Planifier et gérer le budget des ressources humaines et matérielle
- Recrutement, formation et gestion d'une équipe de 20 collaborateurs
- Définition d'un plan d'action commercial adapté au marché et à l'environnement concurrentiel pour augmenter le chiffre d'affaires
- Rencontres avec les fournisseurs partenaires afin de négocier les clauses des contrats et notamment les prix et la qualité des produits, afin d'obtenir les offres les plus intéressantes possible.
- Superviser et encadrer l'activité des équipes, Garantir l'hygiène

2019 - 2021 Superviseur de restaurant | HOTEL TARIFA – Maroc

- Capacité à identifier les difficultés et à prendre des décisions individuellement ou par consensus.
- Partage d'idées et d'opinions avec les collaborateurs en mettant à profit les forces de chacun
- Tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes

2018 (3 mois Stage) Receptionniste | HOTEL MOVEPICK – Maroc

- Accueillir les personnes qui entrent à l'hôtel
- Faire le check-in et le check-out
- Répondre aux demandes d'informations du public
- Accompagner les clients au lieu où ils doivent se rendre
- Gérer les réservations Fixer les rendez-vous et préparer les bons

2017 (3 mois Stage) Assistant directeur de restaurant | Hôtel royal tulipe - Maroc

- Réalisation d'objectifs et de projets particuliers conformément aux demandes des membres du conseil d'administration.

- Recherches pour préparer, réunir et vérifier les documents d'information, les programmes et les supports pour toutes les réunions de cadres

2016 (3 mois Stage) Agent de service restauration | Hôtel movenpick- Tanger

- Service au restaurant
 - Mise en place de la salle du restaurant et de la terrasse, disposition du mobilier et des accessoires de décoration selon le plan d'aménagement, Faire le suivi
 - Conseils des clients dans le choix des plats en tenant compte de leurs goûts culinaires
-

FORMATION

2018-2019	Institut supérieur international du tourisme - Tanger Bachelor en Management et l'ingénierie de restauration
2016-2018	Institut Spécialisé de Technologie Appliquée Hôtelière et touristique Technicien spécialisé en assistant direction de restauration a l'institut de technologie hôtelière
2014-2016	Institut de Technologie Hôtelière et Touristique Restauration Technicien spécialisé en restauration a l'institut de Technologie hôtelière
2013-2014	Collège Jabal Tarik Diplôme d'études collégiales (DEC)

COMPÉTENCES

Langues :

Français : courant

Anglais : intermédiaire

Espagnole : courant

Arabe : maternelle

Informatique : Word, Access, Excel, Power Point, System Foodics

Compétences :

- Parfaite connaissance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration
 - Compétences en communication et en animation
 - Maîtrise des techniques d'élaboration d'un business plan
 - Permis de conduire : Auto
-

BÉNÉVOLAT

Une mission humanitaire réalisé entre mai et juillet 2020, désigne généralement un projet de volontariat à l'étranger (Afrique, Asie, Amérique du Sud...) dans le social visant à contribuer au bien commun : éducation, santé, justice sociale

