

*¡Para más carácter confidencial este CV es anónimo! - Para tener acceso a los datos de este candidato debe ser una empresa identificada.*

## gerente, jefe de produccion, manager

Desarrollo de mi carrera profesional.  
Entegrar una grande estructura orientada al internacional.  
valorizar me "saber Hacer" managerial.

### Experiencia laboral

---

Desde Noviembre 2001	<b>Gerente</b> <b>Misión:</b> Produccion y ventas de 600 platos al dia.entre la Cafeteria y el Gastronomico. mejoramiento de la calidad Clientela satisfecha <b>Medios:</b> Locales, un equipo de 12 empleados del cual 2 a mi-tiempo, con un presupuesto de 32% bruto de food-cost <b>Balance:</b> Objetivos alcanzados. Mejoramiento de ingresos hasta casi 23% de ingresos. Dominio de gastos de explotacion (Food cost, Prime-cost,...) Recuperacion de clientes perdidos
Febrero 2000 Julio 2001	<b>Coordinador de Produccion</b> <b>Misión:</b> Colecta, tratamiento y distribucion de la informacion. Seguida de la realizacion de 14.000 comida al dia por 14 variadas compania aerias. Encargado de los vuelos especiales, del pedido hasta cobrar... <b>Medios:</b> Oficina independiente, un espacio multimedia. <b>Balance:</b> Menos reclamaciones. Previsiones de platos a confeccionar mas reales. Organizacion de "Comida-show" para las companias. Realizacion y distribucion de catalogos de comidas par las varias companias aérias asi como todos los servicios concernados
Enero 1995 Septiembre 2000	<b>Gerente</b> AMIGO <b>Misión:</b> Estudio y realizacion del proyecto. Lanzamiento y desarrollo. extencion al catering principalmente con "Sygma- Technologie" Importante Empresa de produccion cinematografica. <b>Medios:</b> 75.000 € de efectivo. <b>Balance:</b> Buena notoriedad en el mercado local. El pedido mas que la oferta

Marzo 1994  
Junio 1994

### **Director de alojamiento y Comidas**

Kasbah Tour Hotels

**Misión:** Gestion y lanzamiento de los dos departamentos.

**Medios:** Oficina, alojamiento, relaciones publicas.

**Balance:** Mejoramiento de la calidad del los dos productos (Alojamiento,comidas y Bebidas, ambiente...)

Desarrollo de los banquetes.

Mejoramiento de la ocupacion y los ingresos.

Febrero 1989  
Julio 1992

### **Controlor de Comidas y Bebidas**

Sheraton

**Misión:** Calculo del Food-cost y Beverage-Cost del día.

Control de provision (Calidad, cantidad y Tarifas)

Inventarios mensuales y ocasionales.

Preparacion y realizacion del informe mensual por el director Financiero.

**Medios:** Oficina y cursos

**Balance:** Dominio del gastos de comidas y Bebidas conforme a los objetivos.

Marzo 1988  
Septiembre 1988

### **Controlor de Comidas y Bebidas**

Office National des Chemins de Fer

**Misión:** Verificacion de preparaciones de puntos de ventas dentro los trenes, del material necesario y en el funcionamiento de las instalaciones.

Control de cajas de vendedores a la llegada.

preparacion de informes,(diarios,semanales y mensuales).

**Medios:** Oficina con orden de mision de la direccion general.

**Balance:** Mejoramiento del servicio en los trenes.

Ampliacion de productos a proponer.

aumentacion de ingresos.

## **Títulos y formaciones**

---

Marzo 1992  
Junio 1992

### **Sheraton**

Obtencion del Titulo de :

"Train the Trainer" Formador en Hosteleria

**Especialización:** Food & Beverage Management

Septiembre 1985  
Junio 1987

### **Institut supérieur du Tourisme**

Obtencion de Licenciatura en "Organisacion y Gestion de Empresas Turisticas y Hoteleras.

Practico de perfeccionamento:Verano 1986 con SODERCO, Gestion de comidas y bebidas del complejo deportivo de Casablanca. Capacidad de 60.000 espectadores.

**Especialización:** Organizacion y Gestion en Hosteleria

Septiembre 1983  
Junio 1985

### **Institut supérieur du Tourisme**

B.T.S. Brevet de Technico Superior

Tema de reflexion:El Impacto de centralisacion sobre las empresas hoteleras.

Practico : Hotel los Almahades 4\*

(Reception,Reserva, Control de comidas y bebidas, servicio de personal...)

**Especialización:** Gestion Hotelera

Septiembre 1979  
Junio 1983

## **Escuela de Hosteleria**

Obtencion del Diploma de Tecnico en Hosteleria

**Especialización:** Cocina Internacional

## **Conocimientos idiomáticos**

---

### **Italiano**

**Nivel oral:** Medio, **Nivel escrito:** Medio

### **Francés**

**Nivel oral:** Nativo, **Nivel escrito:** Nativo

### **Español**

**Nivel oral:** Avanzado, **Nivel escrito:** Avanzado

### **Árabe**

**Nivel oral:** Nativo, **Nivel escrito:** Nativo

### **Alemán**

**Nivel oral:** Medio, **Nivel escrito:** Medio

### **Inglés**

**Nivel oral:** Avanzado, **Nivel escrito:** Avanzado

## **Otros datos**

---

### **Profesor de Food & Beverage Management**

Ecole Internationale de Tourisme  
Institut des Hautes Etudes Economiques et Sociales.

### **Ferias Visitadas**

1988 : FITUR Feria Internacional del Turismo a Madrid.  
1999: MARCOM (Marketing Communication Show) a Hong Kong.  
2000:ITA (Internationa Tourism Asia) a Hong Kong.  
2001: SIAL (Salon International de l'Alimentation)