

PHILIPPE POINT

DIRECTEUR D'ETABLISSEMENT

COORDONNÉES

- 52 Avenue Henri MATISSE, 06200, NICE
- +33 6 95 06 23 40
- pointphilippe@yahoo.fr

COMPÉTENCES

- Pack Office, Gesthotel, insite, Oracle, tout PMS
- Animation de réunion
- Communication interpersonnelle
- Tenue de comptabilité

CENTRES D'INTÉRÊT

- Voyages : Tour du Maroc

LANGUES

Anglais

PROFIL PROFESSIONNEL

Doté d'une expertise avérée dans la surveillance de l'opérativité et de la définition de stratégies de développement, je suis un professionnel aguerri dans la coordination interservices. Ma capacité à organiser, contrôler et superviser le travail des collaborateurs s'accompagne d'une vigilance constante sur la gestion du budgétaire et comptable, assurant ainsi une maîtrise optimale des coûts. Expert en contrôle de gestion, je déploie des politiques commerciales et tarifaires efficaces, tout en dirigeant avec brio les activités de communication et de marketing. Je cultive des relations solides avec les fournisseurs et gère l'approvisionnement avec une efficience qui soutient la performance de l'entreprise. Mon attention aux détails se reflète également dans la gestion des aspects administratifs et bureaucratique, où je garantie le respect scrupuleux des normes en vigueur. Enfin, je place la satisfaction client au cœur de ma démarche, garantissant une expérience de qualité supérieure.

PARCOURS PROFESSIONNEL

TRAITEUR, 01/2024 – 06/2025

Délices et Saveurs Nicoises - Nice, France

- Traiteur passionné, spécialisé pour les évènements privés et professionnels
- Compétent dans la gestion des commandes, la coordination des équipes en cuisine et le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Conception et mise en œuvre de politiques tarifaires innovantes pour optimiser la rentabilité
- Menus personnalisés et assurance d'un service pour garantir la satisfaction des convives
- Spécialisé en grillades, agneau et cochon à la broche, paella

DIRECTEUR, 01/2019 - 11/2023

HOTEL CLUB MAINTENON 4 - Cannes, France

- Pilotage dynamique d'équipes multidisciplinaires et évaluation stratégique des chefs de service
- Expertise en analyse concurrentielle et étude approfondie des tendances du marché
- Conception et mise en œuvre de politiques tarifaires innovantes pour optimiser la rentabilité
- Leadership en développement commercial et marketing, renforçant la visibilité et le rayonnement de l'établissement
- Gestion financière rigoureuse, incluant l'élaboration de budgets et la négociation avantageuse avec partenaires et fournisseurs

DIRECTEUR, 04/2012 - 12/2018

RESIDENCE LES AGAPANTHES 3 - Cannes, France

- Leadership dynamique et gestion stratégique d'équipes multidisciplinaires
- Evaluation performante des chefs de service pour optimiser les opérations
- Analyse approfondie du marché et veille concurrentielle pour une vision à 360
- Elaboration et mise en œuvre d'une politique tarifaire compétitive

- Impulsion de développement commercial et renforcement de la visibilité de l'hôtel, (participation aux salons, partenariats avec les écoles hôtelières, etc...)
- Pilotage financier rigoureux, gestion des budgets et négociation d'achats avantageux

SOUS-DIRECTEUR, 04/2007 - 12/2012

RESIDENCE LES STRELITZIAS 3 - Juan les Pins, France

- Management et animation des équipes
- Développement commercial, promotion de l'hôtel à l'interne comme à l'externe (participation à des salons)
- Elaboration de la politique tarifaire (prix des chambres, des services de l'hôtel...)
- Mise en place des outils de reporting

DIRECTEUR, 03/2005 - 12/2006

RESIDENCE LE GRAIN DE SEL - Nice, France

SOUS-DIRECTEUR, 09/2002 - 02/2005

HOTEL RESTAURANT SERVOTEL 3 - Nice, France

SOUS-DIRECTEUR, 06/1999 - 08/2002

HOTEL RESTAURANT CAMPANILE 2 - AIX EN PROVENCE, France

ASSISTANT DE DIRECTION, 09/1992 - 12/1999

HOTEL RESTAURANT CAMPANILE 2 - Nice, France

FORMATION

Diplôme de Maitre de chien, 01/1992

MARINE NATIONALE

BEP : Comptabilité, 01/1988

Lycée Escoffier - Cagnes sur Mer