



François-Xavier Duquesne

Directeur Restauration & Hôtellerie

06 08 30 82 59



Fréjus



0608308259@orange.fr



Autonome et expérimenté, je vous offre un parcours complet en restauration & hôtellerie

COMPÉTENCES

- o Assurer en responsabilité le développement de l'activité de son établissement
- o Relations commerciales internes et externes
- o Manager, recruter, former, gérer les plannings et la répartition des tâches du personnel
- o Gestion comptable et financière
- o Contrôler la mise en place des normes d'hygiène et de sécurité relative à la manipulation de denrées
- o Maîtrise des outils informatiques tels que Opera, Coda, Pléiades, Store, Web Planning...

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

10/2021 à 12/2022	Directeur Domaine de la Tour Carrée Peymeinade (06) Village Vacances 3* Cadre autonome pour la gestion des deux sites Hôtel&Gîtes
10/2020 à 10/2021	Sous-Directeur <i>Holiday Inn Express</i> Le Havre (76) Gestion et supervision de la mise en place optimale de l'enseigne IHG
05/2019 à 09/2020	Sous-Directeur <i>Campanile</i> Le Havre Centre (76)
06/2016 à 05/2019	Responsable de quai adjoint , France Nord Distribution Lomme (59)
08/2015 à 11/2015	Formateur pour Resthôte-Formation Lille (59)
06/2014 à 07/2015	Responsable de restaurant « Le Safari » Parc Zoologique de Fréjus (83)
02/2013 à 10/2013	Adjoint de direction pour le groupe <i>Louvre Hôtels</i> Hôtel 1 ^{ère} Classe Laon (02), Hôtel Campanile Saint Etienne (42)
03/2008 à 08/2012	Gérant de restaurant d'entreprise , Société <i>Sogeres</i> , au siège de <i>Bonduelle</i> (ainsi que du salon privatif de M. Christophe Bonduelle) à Villeneuve D'Ascq (59)
11/2006 à 08/2007	Responsable de salle du restaurant « Les salons de l'Aveline » Wattrelos (59)
05/1994 à 10/2006	Chef de cuisine à la Brasserie des Trois Suisses, Mouvaux (59).

FORMATION

2007/2008	Diplôme de Gérant en restauration collective (AFPA Lomme, BAC +2)
1993/1994	BTH Hôtellerie Cuisine & Salle
1991/1993	BEP Hôtellerie Cuisine & Salle
1988/1991	CAP Hôtellerie Cuisine & Salle