



Carlos FERREIRA

Tel : 0021653120215

Email : carloferreira06@gmail.com

Né le : 2 Septembre 1966, Luso

Nationalité Française

Célibataire

ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Depuis 2016 : Directeur ROOF TOP Bar – Restaurant gastronomique

Hôtel Dar El Marsa 5 étoiles Restaurant et Spa

Unité 5 étoiles de luxe située à La Marsa avec la capacité de 29 chambres, d'un spa avec hammam, sauna, salle de fitness, solarium, d'un restaurant gastronomique, d'espaces de séminaires et terrasse panoramique avec piscine.

- Assurer le bon fonctionnement du point de vente dans sa globalité
- Responsable de la satisfaction du client, de l'accueil, de la réservation, de son suivi et prestations fournies
- En charge de l'application et le maintien des standards de services définis par la Direction
- En charge l'atteinte et le dépassement des objectifs de chiffre d'affaire
- Évaluation des ressources matérielles et immatérielles nécessaires à la bonne marche de l'établissement
- Organisation de l'approvisionnement en matériels, équipements, fournitures.
- Adaptation et contrôle permanent sur la prestation offerte aux clients.
- Contrôle et évaluation de la qualité du service rendu et perçu par le client.
- Coordination de toutes les équipes Restaurant et Roof Top
- Évaluation des besoins en formation
- Mettre en place des actions correctives dans le but d'évaluer les résultats

De 2014 à 2016 : Directeur Eco-lodge « DAR-HI » à Nefta

Participation logistique et relationnel de l'évènement « LES DUNES ELECTRONIQUES »

Eco-lodge Dar-Hi Restaurant et Spa

Composé de 17 chambres à thèmes variables d'un Restaurant cuisine traditionnelle Tunisienne tenu par un chef formé en France et fréquenté par une clientèle haut de gamme.

- Animer les équipes.
- Argumenter auprès d'interlocuteurs ayant des intérêts divergents.
- Créer le style managérial adapté à son personnel et aux objectifs commerciaux de l'établissement.
- Organiser la formation du personnel.
- S'appuyer sur les compétences internes tout en les dirigeant et en assurant la responsabilité finale.
- S'entourer des expertises complémentaires pour couvrir l'ensemble des activités.
- Se donner des indicateurs de suivi et d'évaluation de l'activité globale service par service, ou poste par poste.
- Compétences techniques et fonctionnelles.

- Assurer en responsabilité le développement de l'activité de son établissement.
- Concevoir une organisation du travail cohérente avec l'ensemble des services.
- Coordonner des activités très diversifiées.
- Élaborer et mettre en œuvre une politique commerciale.
- Évaluer et garantir la rentabilité d'un investissement.
- Intégrer le concept de responsabilité (directe et indirecte).
- Organiser du travail en fonction des contraintes et spécificités de l'activité hôtelière.
- Contrôle, évaluation de la rentabilité de l'établissement.
- Élaboration et exploitation de tableaux de bord de suivi de l'activité.
- Évaluation des ressources matérielles et immatérielles nécessaires à la bonne marche de l'établissement.
- Organisation de l'approvisionnement en matériels, équipements, fournitures,...
- Adaptation permanente de l'offre de service aux évolutions de la clientèle.
- Analyse du marché et de la concurrence locale.
- Contrôle et évaluation de la qualité du service rendu.
- Relations commerciales internes et externes.
- Coordination de toutes les équipes de l'hôtel.

- Évaluation des besoins en formation.
- Évaluation des compétences nécessaires à la qualité du service.
- Supervision de l'ensemble des activités de l'hôtel, soit en direct soit par délégation.
- Animation de réunions.
- Contacts avec la clientèle.
- Mise en place de techniques de transmission et remontée d'informations.
- Suivi (en direct ou par délégation) du déroulement du séjour des clients.

De 2013 à 2014 : Directeur « BISTROT des HALLES / TAVERNE des HALLES »

Bistrot des Halles – Bistrot cuisine bistronomique tenue par un chef étoilé capacité de 100 couverts / Taverne des halles capacité 200 couverts – salle de conférence – animation et programmation musicale– Enseigne de renom gérée également en cuisine par un chef étoilé.

- Mission conseil et management.
- Diriger, coordonner et superviser toutes les activités du restaurant.
- Chargé de l'organisation du travail du personnel.
- Participation sous l'autorité du propriétaire de l'établissement, et avec le chef cuisinier, à l'élaboration des plats inscrits sur la carte.
- Appliquer les règles définies par le siège de la société.
- Assurer la gestion quotidienne, élaborer les plannings de travail du personnel
- Veiller à la qualité de l'accueil et s'assurer de la satisfaction des clients.
- Veiller à l'élaboration des plats avec le chef cuisinier.
- Veiller au bon accueil des clients.

2012 : Création de la « TABLE de TROIS » Bistrot gourmand

Table de Trois – Bistrot 80 places assises cuisine française gastronomique – clientèle haut de gamme.

- Co-Gérant d'un Bistro autour de la gastronomie française capacité 80 places, management 7 Salariés.
- ORGANISATION de L'ENTREPRISE : nettoyage, dressage, service, cuisine, achats, négociations des prix, approvisionnements..., stocks, réception, contrôle de qualité, gestion, inventaire, management, promotion de l'établissement, gestion de clientèle et management... gestion comptable....création des plats menus et évènements.
- Responsable de la comptabilité et de la gestion.

- Management d'une équipe de 6 personnes.
- Enregistrement des pièces comptables et des écritures de fin de mois, T.V.A, suivi de trésorerie et des relations bancaires, préparation du bilan de l'établissement....Etablir et analyser les résultats, les indicateurs, les budgets, les tableaux de bord....relation avec commissaire aux comptes, experts comptable.....
- Responsable de l'administration du personnel et des relations sociales.

2007 : Création de la « CAVE DE L'ORIGINE » Cave à vins Bio – Bistrot à vins - Epicerie des Terroirs

Cave de l'Origine – Cave à vins – Epicerie fine – Bistrot restaurant

Cuisine Française – Italienne – Européenne exclusivement basée sur les produits frais –clientèle haut de gamme – références guides gastronomiques et touristiques

- **Co-Gérant d'un Bistro et Bar à vins capacité de 60 places, management 6 Salariés.**
Organisation de l'entreprise / Gestion de management recrutement, formation, planning, productivité : encadrer, organiser, coordonner, contrôler et motiver le personnel / Gestion comptable : enregistrement des pièces comptables, prévisions, suivi des tableaux de bord, établir contrôler et analyser les coûts, élaborer les budgets / Gestion de clientèle : accueil, satisfaction du client, prévision et organisation des groupes, réunions, repas d'affaires, évènements spéciaux, réseau clientèle (téléphone, site internet....)
- **Responsable de la comptabilité et de la gestion.**
- **Management des équipes**
- **Enregistrement des pièces comptables et des écritures de fin de mois, T.V.A, suivi de trésorerie et des relations bancaires, préparation du bilan de l'établissement....Etablir et analyser les résultats, les indicateurs, les budgets, les tableaux de bord....relation avec commissaire aux comptes, experts comptable.....**
- **Responsable de l'administration du personnel et des relations sociales.**

De 2004 à 2006 : Commercial – Apporteur d'affaires – Société ACM

ACM société de fabrication vente d'aluminium et serrurerie pour constructions neuves et rénovation

- En toute autonomie sur l'ensemble de la région PACA : Prospection intensive, démarche auprès des architectes, études de devis, consultations de prix, suivi de chantier, développement d'un portefeuille client inexistant à la création de l'entreprise, participation à l'augmentation du chiffre d'affaire.
- Suivi des règlements factures, prévention des impayés.

De 2003 à 2004 : Commercial – Apporteur d'affaires – Société Univers de l'Aluminium – Monaco / Fabricant de menuiseries aluminium – serrurerie

SUA Fabricant de menuiseries aluminium – serrurerie

- Développement d'un portefeuille client, démarchage auprès des architectes et particuliers sur l'ensemble de la région PACA.

De 2002 à 2003 : Responsable d'atelier et associé – Société SAF – SAMAT

SAF-SAMAT Fabricant de menuiseries aluminium – serrurerie – stores toiles – volets roulants

- Supervision de la fabrication, du montage et des livraisons.
- Gestion et encadrement du personnel 12 personnes.
- Gestion des stocks, maintenance des machines et de l'outillage.

De 1999 à 2002 : Créateur - Gérant de restaurant – LA FONTAINE

La Fontaine établissement situé en zone touristique – cuisine française

- Gestion et exploitation d'un restaurant cuisine traditionnelle – semi-gastro.
- Gestion des stocks, facturation, caisse, économat, achats, contrôle des ratios, cuisine, salle, développement d'une clientèle inexistante à la création.
- Relations avec les différents partenaires administratifs et financiers : banques, assurances, fournisseurs et administrations diverses.

De 1992 à 1999 : Directeur de restaurant et associé – Pizzeria « LA TRATTORIA »

La Trattoria pizzeria cuisine Italienne – Clientèle haut de gamme et touristique

- Gestion des stocks, du personnel, des achats, des ratios.
- Caisse, gestion des démarches administratives, des fournisseurs, élaboration et gestion du budget de restauration.
- Encadrement d'une équipe de 18 personnes, Conception des menus et plats du jour. Responsable de l'hygiène et de la sécurité des services de restauration (diplôme et formation).
- Responsable du recrutement de personnel.

De 1985 à 1992 : Directeur et Barman de Bar – Brasserie - Bar à Cocktails – « LE GRAND CAFE FRANÇAIS »

Le Grand Café Français – Brasserie

- Gestion des stocks, des commandes, des achats et du personnel.
- Gestion des caisses, responsable des soirées à thème.
- Création d'une clientèle inexistante à l'ouverture.
- Evaluation des fournisseurs, négociations, prises de commandes, suivi.
- Participation active au développement et à la croissance du chiffre d'affaires.
- Accueil et contact avec la clientèle.

Formation Universitaire

BAC PRO ELECTROTECHNICIEN options Hydraulique, Pneumatique, Electrique

Formation et stage normes d'hygiène

Formation et obtention diplôme en sommellerie

Informations Complémentaires

Langues : Brésilien – Français – Espagnol – Anglais (scolaire) – Italien.

Loisirs : Rugby – Natation – Golf – Escalade – Tennis – Voyages – Lecture – Art – Cinéma – Très bonnes connaissances en Cuisine Terroir et Vins.