

Cyril Hazo

Directeur

Paris (75017) France
0616903803
c.hazo@icloud.com

Passionné par mon métier, leader incontesté , dynamique, motivé et impliqué, j'ai le gout du challenge et des projets ambitieux.

Prix du maître d'apprentissage de l'année 2010, je suis un manager diplomate et pédagogue, j'aime fédérer les collaborateurs et faire naitre des vocations et des solutions.

J'ai l'expérience dans les maisons de prestige évènementiels, séminaires, réceptions parisiennes haut de gamme et salons business lounges.

J'ai eu l'occasion d'animer et mener à bien des projets d'envergure. J'ai toujours su m'adapter, m'intégrer et fédérer, et ce parfois dans des contextes sociaux compliqués

Dans le cadre de la poursuite de mon objectif de carrière, je suis intéressé par des postes de direction enrichissants au sein d'entreprises ambitieuses pour porter avec elles des projets motivants et gagnants.

EXPÉRIENCES

Projet personnel / Aidant familial

Cellule de soutien familiales - Depuis 2023

- Projet personnel aux USA
- Gestion des responsabilités familiale et soutien et accompagnement d'un proche

Directeur de la restauration

Château des Tourelles - Septembre 2022 à janvier 2023 - Pornichet

- Supervision de l'ensemble de la restauration de l'hôtel, restaurant gastronomique, room service , bar et partie séminaire & banquet
- Recrutement et gestion des talents, axés sur l'amélioration continue, résolution efficace des conflits personnel
- Garantir une expérience client exceptionnelle,
  Optimisation des coûts d'exploitation et assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Directeur de site adjoint / Hospitality manager

Salons lounges business Air France/ Sodexo sports et loisirs - Mai 2017 à août 2022 - Roissy

- CA: 25 000k€- 170 salariés dont 15 cadres et agents de maîtrise. 7 salons lounges
- Première ouverture du site pour Sodexo, reprise des salariés, montée en gamme de la prestation business Air France, mise à niveau des codes hôteliers et de sécurité au travail du personnel existant...
- Ouverture de nouveaux salons et prestations de luxe, nouvel appel d'offre pour orly...

COMPÉTENCES

Management d'équipe

- Gérer le planning et organiser le travail dans le respect des ratios
- Organiser la formation du personnel
- Accompagner, motiver et former les collaborateurs
- Définir et piloter les objectifs des collaborateurs
- Manager des équipes pluridisciplinaires

Ressources Humaines

- Animer les réunions de chefs de services, DP / CE / CHSCT
- Évaluer les compétences, Entretiens annuels
- Recruter les nouveaux talents
- Gérer les conflits, législation sociale
- Organiser et appliquer les normes SST
- Définir les besoins en formations

Gestion de la qualité

- Contrôler le respect des process et de la réglementation HACCP
- Élaborer les procédures et méthodes
- Analyser les dysfonctionnement, amélioration continue puis suivi de la satisfaction clients
- Contrôler et évaluer la qualité du service rendu, tenir le taux de satisfaction clients
- Définition et réalisation d'audits internes

Directeur de salle

Maison des Polytechniciens/ Sodexo prestige - Septembre 2005 à avril 2017 - Paris 7

- CA: 6 000k€- 25 salariés dont 3 agents de maîtrise-17 salons particuliers
- Direction du service banquet et séminaires, événementiels, défilés de mode, conférences de presse et TV, cocktails, soirées Polytechniciennes, mariages et réceptions haut de gamme...
- Organisation de dîners VIP tels que des dîners pour le président de la République, ambassadeurs et divers personnalités et célébrités...
- Réorganisation totale de l'établissement et montée en gamme de la prestation devenu leader du groupe suite à la fermeture pour travaux

1er Maître d'hôtel

Maison des Polytechniciens / Sodexo prestige - Février 2001 à août 2005 - Paris 7

- CA: 5 000K€- 15 salariés- 17 salons particuliers
- Adjoint du directeur de salle , responsable de l'ouverture et de la fermeture, responsable de cave

Assistant maître d'hôtel

Maison des Arts et Métiers / Sodexo prestige - Février 1996 à janvier 2001 - Paris 16

- Première ouverture du site pour Sodexo Prestige
- Adjoint du responsable du restaurant gastronomique « les Arts »

Chef de rang

Restaurant gastronomique La safranée - Décembre 1992 à janvier 1996 - Paris la défense

Maître d'hôtel particulier du Chancelier de l'ordre de la libération

Hôtel national des invalides - Avril 1991 à avril 1992 - Paris 7

Service particulier du Chancelier et de sa famille, service du président de la République et de différentes personnalités politiques et militaires

CENTRES D'INTÉRÊT

Voyages, culture, cinéma, histoire, politique et gastronomie

- Voyages réguliers en république Dominicaine, États Unis, île Maurice , Thaïlande et la Bretagne dans tous ses états
- Film français, séries US, documentaires géopolitiques et culturels...
- Histoire de France en particulier la révolution Française
- Gastronomie, maîtrise des techniques de la cuisine haut de gamme & expert en vins du monde et français

Développement commercial

- Adaptation permanente de l'offre de service aux évolutions de la clientèle
- Controler et évaluer la qualité du service rendu
- Élaborer et appliquer une politique commerciale, fixation des prix
- Mise en place d'actions de promotion de l'établissement.
- Relations commerciales internes et externes
- Fidéliser la clientèle

Pilotage financier

- Définir le budget annuel. Faire des propositions sur l'investissement N+1
- Contrôler et assurer la rentabilité de l'établissement conformément au budget
- Maximiser le chiffre d'affaires
- Gérer et contrôler le site d'un point de vue comptable et financier

CERTIFICATIONS

Médaille d'honneur du travail 2016

Prix du Maître d'apprentissage de l'année 2010