

# Marc Bonniew

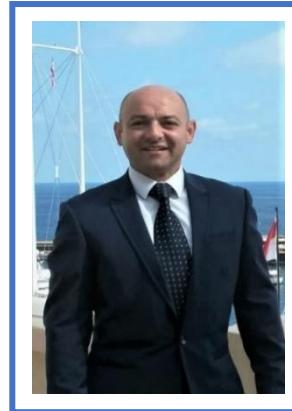
89 Boulevard Las Planas  
Clos des genets / Bouton d'Or B1  
06100 Nice

Tel : 06 20 02 41 54

[mbonniew@yahoo.fr](mailto:mbonniew@yahoo.fr)

Né le 12 avril 1976 à Nice

Marié, une enfant de 19 ans



Avec un parcours cosmopolite de trois décennies à travers le monde, j'ai acquis de solides compétences dans tous les aspects clés de notre profession. Grâce à plusieurs ouvertures d'établissements réussis, j'ai développé une vision globale quant au fonctionnement d'une entreprise hôtelière et des interactions qui en découlent.

Passionné par mon métier, je suis à la recherche d'une nouvelle opportunité dans la région. Mon amour pour l'hospitalité et mon engagement envers la satisfaction des clients sont les moteurs qui me poussent à viser l'excellence. Je suis particulièrement attentif à instaurer une culture d'entreprise axée sur la qualité du service et l'engagement des collaborateurs.

Maîtrisant plusieurs dimensions essentielles de notre activité, je serai heureux de mettre l'ensemble de mes savoir-faire, savoir-être à votre disposition.

## Compétences et Services

- ✓ Gestion d'équipe, organisation du travail, leadership
- ✓ Études de marché et développement commercial
- ✓ Connaissances en nutrition et pratiques durables
- ✓ Gestion des stocks, approvisionnements et négociation avec les fournisseurs
- ✓ Programmation et suivi des outils de gestion

## Ressources Humaines

- ✓ Recrutement, formation et élaboration de manuels de procédures
- ✓ Gestion des plannings et de la paie
- ✓ Formations en hospitalité et normes spécifiques
- ✓ Permis d'exploitation en cours, permis de former, formation HACCP, formation Green Expertise

## Stratégie et Accompagnement

- ✓ Analyse des performances d'exploitation et accompagnement stratégique
- ✓ Optimisation des revenus, yield management
- ✓ Suivi budgétaire, gestion financière et reporting
- ✓ Application des normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- ✓ Gestion des imprévus, capacité d'adaptation en flux tendu
- ✓ Homme de terrain et pratiques sur le terrain à l'international

## Informations personnelles et connaissances

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| ✓ <i>Langues</i>           | Français, langue maternelle  |
|                            | Anglais, courant   |
|                            | Bonnes notions d'espagnol et d'italien professionnel                   |
| ✓ <i>Logiciels</i>         | Micros, Word, Excel, Outlook, Opéra, VG, Euresto, Fidelio, Orchestra.. |
| ✓ <i>Centre d'intérêts</i> | Moto, travail du bois et tennis de table                               |
| ✓ <i>Permis</i>            | Voiture, moto et bateau  |
| ✓ <i>Formation</i>         | 1991 – 1994      BAC professionnel Lycée Hôtelier Paul Augier de Nice  |
|                            | 2023                BTS Management Hostellerie Restauration option A   |

2024 /	<b>Professeur de restaurant option service et commercialisation</b> Lycées professionnels Jeanne et Paul Augier à Nice / Paul Valéry à Menton	
2023 /	Création de <b>MBServuction</b> en statut d'auto-entrepreneur afin d'assister et conseiller les professionnels du secteur.	<a href="http://www.mbservuction.com">www.mbservuction.com</a>
2022 / 2023	<b>Les Manufactures d'Alain Ducasse</b> / Directeur d'exploitation Cap 3000 Corso / Ouverture de l'établissement	<b>St. Laurent du Var</b> <a href="http://www.ducasse-paris.com">www.ducasse-paris.com</a>
2018 / 2020	<b>Hôtel de Paris***** Société des Bains de Mer</b> Directeur du Restaurant Le Grill              1*Michelin	<b>Monte Carlo</b> <a href="http://www.montecarlosbm.com">www.montecarlosbm.com</a>
2012 / 2016	Directeur des opérations, établissements de Marc de Passorio <b>Restaurant L'esprit de la Violette</b> 1*Michelin Ouverture de l'établissement / Gault et Millau d'or 2014 <b>Hostellerie du Vallon de Valrugues*****</b> 1*Michelin Directeur de la restauration / 5 points de vente	<b>Aix-en-Provence</b> <a href="http://www.lespritdelaviolette.com">www.lespritdelaviolette.com</a> <b>St Rémy de Provence</b> <a href="http://www.vallondevalrugues.com">www.vallondevalrugues.com</a>
2011 / 2012	<b>Hôtel Le Mas de Pierre *****</b> 1 <sup>er</sup> M. d'hôtel / Chef consultant Mr Michel Rostang	<b>St. Paul de Vence</b> <a href="http://www.lemasdepierre.com">www.lemasdepierre.com</a>
2010 / 2011	<b>Domaine de Murtoli *****</b> Directeur Restauration / Bergeries et 3 points de vente	<b>Corse du sud</b> <a href="http://www.murtoli.com">www.murtoli.com</a>
2008 / 2010	<b>LAN Club, South Beauty</b> Directeur adjoint / Chef consultant Yves Mattagne, 2*Michelin à Bruxelles	<b>Shanghaï, Chine</b>
2007 / 2008	<b>Restaurant l'Ane Rouge</b> 1*Michelin Maître d'hôtel / Chef Mr Michel Devillers	<b>Nice</b> <a href="http://www.anerougenice.fr">www.anerougenice.fr</a>
2005 / 2007	<b>Intercontinental Aphrodite Hills et Golf Resort *****</b> Restaurant Manager French Gastronomic Fusion Participation à l'ouverture de l'hôtel / 304 Chambres / 9 points de vente Formation du personnel rentrant sur tout le département F&B	<b>Chypre</b> <a href="http://www.aphroditehills.com">www.aphroditehills.com</a>
2003 / 2005	<b>Radisson Seven Seas Cruises, bateau 'Le Voyager'</b> Outlet Manager « Signatures par Cordon Bleu » Croisières autour du monde / Regent Cruises	<a href="http://www.lecordondbleu.com">www.lecordondbleu.com</a> <a href="http://www.rssc.com">www.rssc.com</a>
2001 / 2003	<b>Restaurant The Fat Duck,</b> 3*Michelin Chef de rang / Maître d'hôtel Chef Mr Heston Blumenthal / Obtention de la 3 <sup>ème</sup> étoile en 2004	<b>Bray, Angleterre</b> <a href="http://www.thefatduck.co.uk">www.thefatduck.co.uk</a>
2000 / 2001	<b>Bora Bora Lagoon Resort*****</b> Assistant Maître d'hôtel	<b>Bora Bora, Polynésie</b> <a href="http://www.fivestaralliance.com">www.fivestaralliance.com</a>
1998 / 1999	<b>Sofitel Coralia Christopher****</b> Chef de rang, Responsable PDJ	<b>St Barth, Antilles Françaises</b> <a href="http://www.sofitel.com">www.sofitel.com</a>
1997 / 1998	<b>Intercontinental Le Carlton*****La Belle Otéro</b> 1 <sup>er</sup> Commis / Chef Mr Francis Chauveau / 2*Michelin	<b>Cannes</b> <a href="http://www.carltoncannes.com">www.carltoncannes.com</a>
1996 / 1997	<b>Service Militaire, Château St. Victor,</b> Maître d'hôtel privé, général 5*	<b>Marseille</b>
1995 / 1996	<b>Restaurant Le Moulin de Mougins*****</b> Commis / Chef Mr Roger Vergé / 3*Michelin	<b>Mougins</b> <a href="http://www.moulindemougins.com">www.moulindemougins.com</a>