

François RICAU

Né le 9 juillet 1978

À Saint Jean de Luz (64)

Marié / 2 enfants / 36 ans

65 chemin de Predoenea

64 122 URRUGNE

France

Tél. : 0033 (0)6 84 65 07 59

E-mail : f_ricau@yahoo.fr

N° SECU 1 / 78 / 07 / 64 / 483 / 027 / 74



Expériences professionnelles

De Septembre 2014 à aujourd'hui enseignant contractuel de l'éducation Nationale et formateur en entreprise

Enseignement contractuel au lycée hôtelier de Biarritz en filière technologique et professionnelle des classes de seconde et première. Formateur en entreprise des secteurs tourisme, hôtellerie et restauration sur différentes missions (gestion opérationnelle, commercialisation, marketing, communication, organisation de services, gestion des ressources humaine, techniques de services, sommellerie, bar).

De Septembre 2013 à Juin 2014 formateur en entreprise et à l'IFPC 9 mois

Formation dans le secteur tourisme, hôtellerie et restauration en entreprise ainsi qu'à l'institut de formation professionnelle IFPC à Tarnos délivrant des CQP (assistant d'exploitation, serveur, cuisinier, gouvernante, réceptionniste).

De Janvier – Juin 2013 Hôtel Donibane Saint Jean de luz 6 mois

Hôtellerie restauration, Hôtel restaurant 3 étoiles ouvert à l'année, 63 chambres, 15 salariés, 2 000 K euros de chiffre d'affaire

Directeur Exploitation

- Management opérationnel de l'ensemble des services, organisation événementiel, temps de travail, recrutement
- Contrôle interne caisse, stock
- Relations fournisseur/client

De Février 2010 à Février 2012 Grand Hôtel Loreamar Saint Jean de luz 2 ans

Hôtellerie restauration, Hôtel 5 étoiles SPA Thalasso ouvert à l'année, 49 chambres et 3 suites, membre de la chaîne volontaire Hôtel et Préférence, 50 salariés, 6 000 K euros de chiffre d'affaire

Directeur Adjoint

- En charge des départements restauration, technique, économat, conciergerie
- Management de l'ensemble des services en l'absence du Directeur
- Guest relation : accueil client, gestion des plaintes

De Février 2004 à Février 2010 SAS auberge de Bidarray groupe Alain Ducasse 6 ans

Hôtellerie restauration, SAS auberge de Bidarray groupe Alain Ducasse, 30 salariés en haute saison chiffre d'affaire annuel 1 600 K euros, 3 établissements :

- L'auberge Ostapé (ouverture Juin 2004), hôtel restaurant de 22 suites, 5 étoiles, 45 hectares, affilié à la chaîne volontaire Châteaux et Hôtels Collection www.ostape.com
- L'auberge Iparla, restaurant 80 couverts et conserverie
- L'hôtel du Pont d'Enfer, 16 chambres 2 étoiles

Assistant d'exploitation

de Février 2004 à Février 2007 3 ans

Directeur d'exploitation

de Février 2007 à Février 2010 3 ans

- Ouverture de l'auberge Ostapé, suivi de la fin des travaux (organisation des finitions avec les différents corps de métier), mise en place des différents départements
- Ressources humaines : recrutement de l'ensemble du personnel sur 6 saisons

- Commercial : vente, négociation de contrats avec des partenaires du tourisme, organisation événementiel
- Comptabilité : saisie des produits et charges jusqu'au bilan, rapprochement bancaire, règlement fournisseur
- Gestion : mise en place des tableaux de gestion, reporting, paramétrage du logiciel Micros Fidelio, budget
- Administratif, gestion du personnel (rédaction contrat, DUE, plan de formation...)
- Management opérationnel sur l'ensemble des départements

De Janvier à Juin 2003 Société ATASA AREAS au Maroc 6 mois

Restauration aéroportuaire de concession, Eliance, 300 salariés / 7 500 K Euros de CA, restauration des aéroports: catering aérien, restauration collective et commerciale.

Responsable des achats

- Gestion des achats de 5 aéroports au Maroc, négociation de remises, de RFA, suivi du portefeuille fournisseurs, validation de contrats cadres, centralisation des achats, mise en place d'outils informatiques pour suivre les négociations et d'une mercuriale, audits de fournisseurs,
- Elaboration d'un dossier visant à répondre à un appel d'offre pour la concession d'exploitation des restaurants d'entreprises au sein des aéroports, missions commerciales : mailing, démarchage, rédaction plan marketing AREAS Maroc 2003-04

Juin-Juillet 2002 Groupe Elios Eliance aéroport de Bordeaux 2 mois

Restauration aéroportuaire de concession, Groupe Elios Eliance sur l'aéroport de Bordeaux, la SERCAM 140 salariés / 7 000 K Euros de chiffres d'affaires, deux activités le catering aérien / la restauration commerciale

Responsable du personnel

- Gestion des affaires courantes du personnel : recrutement, planning, préparation de réunion de CE, pointage, gestion des bulletins de paie,
- Etude sur le passage au fixe d'un quart du personnel en DDS à partir d'une simulation d'évolution de la masse salariale,
- contrôle des recettes, facturation du catering aérien,
- saisie en comptabilité et suivi des relations avec la banque.

De Mai à Septembre 2001 Grand hôtel de Saint Jean de Luz 5 mois

Hôtellerie restauration, ouverture du Grand Hôtel de Saint Jean de Luz 5*, 52 chambres, au poste de **maître d'hôtel**: management d'une équipe de 8 personnes, organisation d'un service, mise en place de procédures.

De Septembre 2000 à Avril 2001 deux expériences à Londres 8 mois

Restauration - deux expériences: **Chef de rang** dans une brasserie de luxe « le Drones » (Marco Pierre White) et **Maître d'hôtel** au Royal Automobile Club. Approfondissement du terrain, management des hommes, perfectionnement de la langue anglaise.

Diplômes

Ecole Supérieure Internationale de Savignac : école de commerce de l'hôtellerie et des métiers du service, homologuée niveau II (Mastère I bac +4), formation axée sur le travail en équipe, le management et les différents techniques financières et marketing du secteur, www.ecole-de-savignac.com

Septembre 2001 - Juin 2003

BTS hôtellerie restauration, lycée hôtelier de Talence, option B art culinaire et art de la table et du service

1998-00

Baccalauréat général Economique et Social

1997

Langues Anglais: lu, parlé, écrit, Espagnol: bilingue

Informatique Pratique des logiciels Word, Excel, Power Point, Publisher, Micros, Fidélío, Hotix, Amadeus, CEGID, SAGE