



LIONEL VEILLAS

1971

CV HÔTELLERIE - RESTAURATION
GARDIEN IMMEUBLE-VILLA
MAJOR D'HOMME



Directeur d'établissement touristique depuis 2016, avec 20 ans d'expérience dans l'hôtellerie-restauration. J'ai débuté ma carrière dans le tourisme de luxe sur la Côte d'Azur, évoluant ensuite à l'étranger pour ensuite obtenir en 2016 un BTS RET qui m'a permis de commencer à diriger des établissements. Ce parcours varié m'a permis de maîtriser le management, l'analyse financière et les standards de qualité, en gérant des établissements allant jusqu'à 160 logements. Je me distingue par ma capacité à mobiliser les équipes, à optimiser les performances et à aligner les opérations avec la stratégie et les valeurs de l'entreprise.



PERMIS A & B
ANGLAIS B2, C1
BAC BP CANNES 1991
FACULTÉ DE DROIT DE NICE 1992
BTS RESPONSABLE. ETB. TOURISTIQUE 2016
TECHNICIEN D'EXPLOITATION RÉSEAU 2022
HABILITATION ÉLECTRIQUE BO-HO
SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL SST



CV SIMPLE SUR FOND
BLANC DISPONIBLE



Compétences

Leadership et management : Recrutement, formation et gestion d'équipes multiculturelles, avec une capacité à fédérer autour d'objectifs communs tout en respectant les politiques opérationnelles.

Gestion financière et marketing : Analyse de rentabilité (Yield Management), bilans financiers, mercuriales, optimisation des coûts, et stratégies marketing (4P, segmentation clientèle).

Conformité et sécurité : Normes HACCP, supervision du DUER, audits de sécurité et hygiène, assurant la conformité réglementaire et la sécurité des clients et employés.

Technologies et innovations : Maîtrise des outils informatique hôteliers et plus (PMS, reporting, CRM, réseau, hardware, bureautique...) et veille constante sur les innovations pour moderniser la gestion.

Gestion de crises : Résolution de situations délicates avec des solutions préservant l'image de l'établissement et les relations professionnelles.



Expériences

Début de carrière en restauration (1991 - 2002)

J'ai évolué dans des établissements prestigieux : Hôtel Carlton (Cannes), Noga Hilton (Cannes), Radisson resort (Saint-Martin FWI), La Résidence Hôtel (Saint Martin FWI), River-Side Hôtel (Fort-Lauderdale, USA), Pomp Duck & Circumstance (Atlanta, USA), Villa du Lagon (Saint-Gilles de la Réunion), Godiva, Black Diamond et Sass Café (Monaco).

Progression jusqu'à responsable de restauration, démontrant une maîtrise du service haut de gamme et des standards internationaux, mais aussi de la restauration de terroir et de grande affluence touristique.

Direction hôtelière et gestion (2016 - 2021)

Gestion d'établissements tels que RésidHome (Rennes, Bordeaux), Goelia (Mouriès), Vacanceole (Grand-Massif, Morillon), Vert-Marine (Verdon-sur-Mer, Pointe de Grave) et Guana Bay Résidence (Saint-Martin).



Réalisations

Mise en place de politiques RH et gestion d'équipes : Recrutement, formation et management d'équipes pluridisciplinaires, renforçant la motivation et la productivité (Villa du Lagon, La Réunion).

Gestion de crises et résolution de conflits : Prise en charge de situations délicates, comme la négociation de ruptures conventionnelle de CDI pour des employés problématiques (Vacanceole, Grand-Massif, Morillon).

Bilan Comptable : Livre Journal et du Grand Livre, 2 ans d'exercice en retard effectué en un mois pour l'Hôtel 'La Résidence à Saint Martin. La clôture des comptes validé par un expert comptable sans correction.

Projets de rénovation et modernisation : Supervision et planification de travaux et budgétaire pour déplacer un cuisinier de petit déjeuner. Augmentant l'attractivité, le rendement plus fluide et le C.A. (Vacanceole, Grand-Massif).

Développement de stratégies marketing locales : Analyse de la zone de chalandise et mise en œuvre de campagnes adaptées, augmentant la fréquentation saisonnière (Guana Bay Villa, Saint-Martin).

Amélioration des performances opérationnelles : Audit et remise en état de logements, portant le taux de fonctionnalité de 60 % à 96 % à l'ouverture (Vert-Marine, Verdon-sur-Mer).

