

ARNAUD DOUILLY



+33 (0)6 07 90 64 75



arnaud.douilly@icloud.com



<http://linkedin.com/in/arnauddouilly>

CONSULTANT HÔTELS, RESTAURANTS DE LUXE, YACHTS ET NAVIRES DE CROISIÈRE

Professionnel de l'hôtellerie et de la restauration de luxe, je bénéficie de plus de 40 ans d'expérience en Allemagne, à Monaco, dans les DOM-TOM, en France et en Chine. Mon expertise multiculturelle, ma rigueur et mon sens du détail m'ont permis de me distinguer dans les domaines de l'organisation et de la recherche de la satisfaction globale de la clientèle. Passionné par la restauration haut de gamme, j'ai à cœur de transmettre mon savoir-faire aux générations futures, tout en l'adaptant aux évolutions actuelles.

Depuis 2018, j'ai mené des missions de conseil en Chine pour des établissements prestigieux, en collaboration avec la startup CloudFB, spécialisée dans les arts culinaires. J'ai également apporté mon expertise opérationnelle en conseillant des architectes sur la conception de plans de restaurants, afin d'optimiser l'efficacité organisationnelle.

Fort d'une expérience en communication, gestion et formation d'équipes, je m'efforce d'optimiser la performance tout en promouvant des techniques de vente adaptées. Je veille également à une manutention responsable pour réduire les coûts et j'assure une supervision rigoureuse des services destinés à une clientèle exigeante. Mon expertise internationale me positionne comme un atout majeur dans l'hôtellerie de luxe.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

COMPÉTENCES

LEADERSHIP ET MANAGEMENT

Gestion d'équipes, planification stratégique et compétences entrepreneuriales

SERVICE CLIENT

Amélioration satisfaction client, fidélisation et personnalisation de l'expérience client

CONNAISSANCE MARCHÉ

Renforcement image de marque, analyse concurrentielle, tendances du secteur

FORMATION ET DÉVELOPPEMENT

Formation du personnel, excellence du service client et amélioration continue, reconnaissance et développement des talents

OPÉRATIONS ET CONTRÔLE QUALITÉ

Amélioration des processus opérationnels et de l'efficacité des points de vente destinés à la clientèle

LANGUES

FRANÇAIS	●	●	●	●	●
ANGLAIS	●	●	●	●	●
ALLEMAND	●	●	●	●	●
ITALIEN	●	●	●	●	●

DIPLÔMES

- Brevet professionnel de restaurant**
LTHT - Strasbourg, FR
1985
- Brevet d'enseignement professionnel de restaurant**
LTHT - Strasbourg, FR
1980
- Certificat d'aptitude professionnelle de restaurant**
LTHT - Strasbourg, FR
1979

- Co-fondateur, CSO & Conseiller F&B**
CloudFB - Shanghai, CN
mars 2019 - présent
- Fondateur & Consultant**
French Tradition Consulting - Asie / Europe
mars 2018 - présent
- Propriétaire & Responsable de Restaurant**
Café Lounge Le Beaulieu - Beaulieu, FR
août 2007 - janvier 2018
- Directeur Food & Beverages**
Hôtel Port Palace*** - Monaco, MC**
juin 2006 - juin 2007
- Co-propriétaire & Directeur de Restaurant**
L'Ardoise* Michelin - Cannes, FR
février 2005 - mai 2006
- Directeur des Restaurants & Bars**
Intercontinental Carlton*** - Cannes, FR**
mars 2004 - septembre 2004
- Directeur des Opérations**
Zebra Square Grimaldi Forum - Monaco, MC
mars 2002 - octobre 2003
- Directeur Food & Beverages**
Hotel Boscola Plaza** - Nice, FR**
avril 2001 - octobre 2001
- Directeur de Restaurant**
Hotel Metropole Palace*** - Monaco, MC**
octobre 1999 - mars 2001
- Premier maître d'hôtel**
Hotel des Ambassadeurs** - Menton, FR**
septembre 1993 - juillet 1999
- Deuxième maître d'hôtel**
Hotel Belles Rives*** - Juan Les Pins, FR**
mars 1993 - septembre 1993
- Maître d'hôtel**
Intercontinental Carlton*** - Cannes, FR**
mai 1992 - octobre 1992
- Maître d'hôtel**
Maona Beach & Pool Club** - St. Laurent, FR**
juin 1991 - août 1991
- Deuxième maître d'hôtel**
Hotel Le Méridien** - Saint Martin, FR**
novembre 1990 - avril 1991
- Maître d'hôtel**
Hotel Loew's*** - Monaco, MC**
septembre 1988 - octobre 1990
- Maître d'hôtel**
Le Massoury* Michelin - Villefranche s/mer, FR
mars 1987 - novembre 1987
- Chef de rang**
Hotel Loew's*** - Monaco, MC**
mars 1986 - octobre 1986
- Chef de rang**
La Tour d'Auvergne** - Baden Baden, DE**
janvier 1981 - février 1986



AUTRES EXPÉRIENCES

- Intervenant à la conférence « 5 jours pour créer une entreprise »**
Chambre de Commerce et d'Industrie - Nice, FR
novembre 2004
- Examineur Bac Pro / BTS**
Lycée hôtelier Paul Augier - Nice, FR
1989 - 2017