



SIMON MADORE

Gestion d'hôtellerie internationale

Contact: simon.madore@monithq.ca

Diplômé en gestion d'hôtellerie internationale, je parcours le monde depuis des années à la recherche d'expérience enrichissante.

Je parle français et anglais.

EXPÉRIENCE EN HÔTELLERIE

Superviseur au Fairmont Bab al Bahr aux Emirats Arabes Unis

Octobre 2019

- Trouver de nouvelles idées pour améliorer le plan marketing du restaurant
- Faire l'horaire, animer les briefings
- Gestions des plaintes

Serveur au Fairmont Hamilton Princess and Beach club aux Bermudes

Mai à Aout 2019

Summer contract

- Servir les plats aux clients
- Procéder au payments des factures

Serveur au Portovino à Brossard, Canada

Septembre 2018 à Mai 2019

- Restaurant italien– Gagnant du meilleur restaurant Apportez votre vin au Québec
- Servir les plats aux clients
- Procéder au payments des factures

Serveur au Fairmont Le Monteux Palace à Montreux, Suisse

Juin à Aout 2018

Summer contract

- Servir les plats aux clients
- Procéder au payments des factures

Serveur à La Tomate Blanche à Brossard, Canada

Octobre 2017 à Mai 2018

Winter contract

- Restaurant italien
- Servir les plats aux clients
- Procéder au payments des factures

Server Banquet au Four Seasons Resort & Residences à Whistler, Canada Juin à Septembre 2017

Summer contract

- Servir les plats aux clients
- Aménager les salles banquets
- Travaillé dans quatres départements différents : Pool, Stewarding, Sidecut restaurant et le service aux chambres

Serveur au Relais Gouverneur Hotel à St-Jean-sur-Richelieu, Canada Septembre 2016 à Mai 2017

- Servir les plats aux clients
- Procéder au payments des factures
- Travail aussi en banquet

Serveur au Normandin Restaurant à Granby, Canada Juin 2016 à Mai 2017

- Servir les plats aux clients
- Procéder au payments des factures

Steward au One&Only Hayman Island en Australie Juin à Décembre 2015

- Nettoyer l'environnement de travail
- Ouverture et fermeture de la cuisine

ÉDUCATION

Technique en gestion d'hôtellerie international à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec 2019

- Bar, sommellerie, gestion de restauration
- Comptabilité du F&B and the d'hôtel (labor cost, food cost, forecast, etc.)
- Loi en hôtellerie
- Supervision en Réception et en Housekeeping
- Gestion des ressources humaines
- Gestion des banquets
- Gestions de la sécurité hotellièrre
- Gestion du matériel
- Gestions des opérations
- Audition d'Hotels

Autres études aux Cégep de Sherbrooke et Cégep de St-Jean-sur-Richelieu 2012-2014

- Comptabilité
- Psychologie

DES à l'école Joséphine-Dandurant 2012

- Option sport et math forte

QUALITÉS

- Motiver, positif, organiser, honnête, travail d'équipe, leadership, drôle et charismatique.