



MARIANNE LEFORT

+33 6 52 03 10 81

MARIANNELEFORT74@GMAIL.COM

[LINKEDIN](#)

FORMATION

2009 à 2012 :

BTS Hôtellerie Restauration Mise à niveau (1 an) et apprentissage (Maison Pic 2 ans)
Option Gestion Marketing
Ecole Hôtelière d'Avignon (84)

2009 : Baccalauréat STG

Lycée Saint Joseph
Option Marketing
Sallanches (74)

COMPÉTENCES

Savoir-Etre

Excellente aptitude pour la communication
Esprit d'analyse
Organisée
Rigoureuse
Bienveillante
Juste
Authentique

Informatique

Pack office
Logiciels hôteliers: Opera, Medialog (POS/PMS) Vega, Mews Availpro, Duetto, OTA Insight, Revinate, CRM Experience, Asana, Badakan, Yooz, Efakto, Flatchr

Langues

Français: Langue maternelle
Anglais - Courant
Italien - Courant
Espagnol- Intermédiaire

Centre d'Intérêt

Développement personnel
Etiomedecine
Association Paris en Compagnie

ASSET MANAGER

Directrice d'hôtel expérimentée avec une solide expertise en gestion d'actifs et en optimisation de la performance, je suis passionnée par le développement stratégique et l'amélioration continue. Avec plus de 10 ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie et un excellent sens de la négociation, je suis prête à relever de nouveaux défis en tant qu'Asset Manager. Mon parcours diversifié et mon aptitude à travailler dans des environnements dynamiques et internationaux font de moi une candidate idéale pour ce poste. Je suis enthousiaste à l'idée de contribuer à la réussite de votre organisation.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Fév 2023-ce jour: Directrice d'Exploitation

Hôtel Le Belleval Paris (8) - 52 Chambres - Restaurant 55 couverts

- o Management d'une équipe de 30 personnes
- o Gestion opérationnelle, administrative, ressource humaine et financière de l'établissement (commission de sécurité, classement, recrutement...)
- o Optimisation des coûts (hébergement, technique et restauration)

Nov 2019 - Fév 2023 : Directrice Adjointe (3ans et 3 mois)

Hôtel Eiffel Blomet Paris (15) - 87 Chambres et Spa

- o Management d'une équipe de 20 personnes
- o Gestion opérationnelle, administrative, ressource humaine et financière de l'établissement
- o Analyse satisfaction client, mise en place d'actions correctives afin d'améliorer la qualité de service et des prestations et corriger les dysfonctionnements repérés

Déc 2015 - Mars 2016 et Déc 2018 - Avr 2019 Responsable Épicerie (4 mois)

Bokal by Laurent Azoulay 1* au Guide Michelin- Méribel (73)

- o Gestion de l'épicerie (gestion des stocks, vente...)
- o Mise en place de nouveaux produits de producteurs locaux
- o Développement de la marque Bokal pour vente à distance (service sanitaire, site internet, fiches techniques)

Sept 2017 - Août 2018 : Assistante Marketing (11 mois)

MICM Real Estate - Melbourne (Australie)

- o Gestion et coordination des plannings des visites
- o Création des supports marketing des biens
- o Gestion du budget marketing imposé par les clients

Mars 2016 - Mars 2017 : Réceptionniste (1 an)

Relais & Châteaux Hostellerie de Levernois**** 26 chambres - Levernois (21)

- o Missions de front office (Check-in, Check-out, prise de reservation, conciergerie...)
- o Accueil et facturation du restaurant gastronomique et brasserie
- o Mise en place et suivi des critères Relais et Châteaux (5C)

Déc 2014 - Avr 2015 : Responsable Petit-Déjeuner (5 mois)

Hôtel Le Kaila**** 39 chambres - Méribel (73)

- o Management d'une équipe de 8 personnes pour 120 petits-déjeuners
- o Gestion des stock et des commandes quotidiennes
- o Supervision du service et de la relation client

Avr 2013 - Sept 2014 : Assistante Coordinatrice (1 an et 5 mois)

CCAZUR France, Concierge de luxe privée - Saint Tropez (83)

- o Location et mise en place de charter (Yacht)
- o Gestion, transaction et supervisions de travaux de biens immobiliers
- o Missions types de conciergerie (transfert terrestre et aérien, réservations...)

Sept 2010 - Avr 2013 :Relais & Châteaux La Maison Pic**** - Valence (26) (3ans)

• Responsable Séminaire/Lobby/Voiturier (1 an)

- o Management d'une équipe de 6 personnes
- o Mise en place et suivi des séminaires
- o Animer et gérer le lobby

• Réceptionniste et Responsable facturation restaurant (2 ans apprentissage)

- o Missions de front office (Check-in, Check-out, prise de reservation, conciergerie...)
- o Facturation et réservations du restaurant gastronomique et brasserie
- o Mise en place et suivi des critères Relais et Châteaux (5C)