

SERGE COUTURIAUX



Profil

Hôtelier / Restaurateur, ayant plus de 30 années d'expérience, fondée sur des acquis opérationnels dans la restauration au sein d'hôtels cinq étoiles de luxe, en qualité de chef exécutif et de directeur de restauration. Un passionné « *épicurien* » de cœur, ayant une connaissance en matière de leadership, et un « know-how » approfondi. Une personnalité et aptitude positives, un esprit de « coach » tout en offrant des concepts novateurs et un savoir-faire fondé sur le travail d'équipe, compétent en maîtrisant les coûts et en augmentant les revenus tout en gardant un impact positif sur le chiffre d'affaires et le résultat net, sans jamais compromettre le service à la clientèle.

Langues

Anglais	Excellent
Français	Excellent
Espagnol	Excellent
Néerlandais	Excellent

ACADEMIC

1973-1977 / Etudes Secondaire, Marnix
M.A.V.O., Willemstad, Curaçao

1977-1980 / S.T.H.I.O. Athénée Royale, études
d'hôtellerie, Ostende

1980 / Interne Culinaire, Concord Resort &
Casino, New York

Expériences Professionnelles

SBJ Consulting

present

Indépendant en tant que Consultant Horeca, apportant des services de management freelance et en tant que conseiller dans l'objectif d'apporter un appui et un soutien pour la création ou la reprise d'un nouvel établissement hôtelier ou l'amélioration et l'optimisation d'un bien existant en fin d'améliorer son activité.

- 2017 Consultant Hôtellerie - hôtel Val d'Attert, Arlon BE
- 2018 Consultant Hôtellerie & Management - Freelance - Flat Hôtel Midi 33, Bruxelles, BE
- 2019 Management Freelance - Appart Midi 33, Bruxelles, BE
- 2019 Consultant Hôtellerie - The Green Square Hôtel, Bruxelles, BE

Directeur

2015 - 2016

Restaurant LES BRASSERIES GEORGES, Bruxelles

Directeur F&B Corporatif

2013 - 2015

Hôtels MELIA HOTELS INTERNATIONAL, La Havane

Directeur General

2011 - 2013

Hôtel G BEIJING, Pékin, République Populaire de Chine

Directeur General

2008 - 2011

Hôtel GOLDEN TULIP, Casablanca, Maroc

Directeur General

2007 - 2008

Hôtel BAROS MALDIVES, North Male atoll, Maldives

Directeur General

2007 - 2007

(Ouverture) Hôtel VERANDA RESORT, Turks & Caicos

Executive Assistant Manager i/c of F&B

2005 - 2007

Hôtel THE REGENT PALMS, Turks & Caicos, Caribbe

Propriétaire/Directeur

2004 - 2005

Restaurant OTRO MUNDO, Marbella, Espagne

Directeur General

2003 - 2004

Hôtel LOS MONTEROS, Marbella, Espagne

Directeur de F&B

2001 - 2003

Hôtel CONRAD RESORT & CASINO, Uruguay

Directeur de F&B

1998 - 2001

Hôtel PUENTE ROMANO, Marbella, Espagne

Chef Exécutif

1997 - 1998

Hôtel SONESTA BEACH RESORT & CASINO, Curaçao

Manager F&B

1996 - 1997

Hôtel EL CONQUISTADOR & CASINO, Puerto Rico

Manager F&B

1995 - 1996

Hôtel TALANQUERA BEACH RESORT, St. Domingo

Manager F&B

1993 - 1995

(Ouverture) Hôtel ARUBA HILTON & CASINO, Aruba

Compétences

- Connaissance approfondie dans la restauration ; cuisine / salle / bar / banquets.
- Elaboration des business plans et plans stratégiques.
- Expertise confirmée dans la gestion des comptes d'exploitation prévisionnel et P&L.
- Gestion des risques, des renégociations des achats, et de projets.
- Expérience en gestion opérationnelle de plusieurs restaurants.
- Management d'équipes importantes.
- Commercialisation et développement de restaurants et hôtels ; financière, événementiel et communication.
- Expert en développement de stratégie.
- Capacité affirmée à la conduite du changement dans les organisations complexes.
- Expérience de redressement et de développement commercial et stratégique.
- Développement de partenariats commerciaux et opérationnels.
- Lancement d'activités nouvelles : business online, salons, événements, festivals, site web, concerts, congrès.

Associations



Secrétaire du Club Rotary, Marbella
1999 – 2001



Membre Chaine des Rôtisseurs ;
Chef Rôtisseur 1997 - 1998



Diplôme D'Honneur, 3^e Salon
Culinaire Mondial 1993, Bâle/Suisse

Statut

Date de naissance ; 23 / 09 / 1961
Lieu de naissance ; Gand, Belgique
Nationalité ; Belge
Etat civil ; Divorcé

Networking



Chef Exécutif Hôtel TRINIDAD HILTON, Trinidad & Tobago	1990 - 1993
Chef Exécutif (Ouverture) Hôtel TABA HILTON & CASINO, Egypte	1989 - 1990
Chef de Banquet Hôtel RAMSES HILTON & CASINO, Egypte	1988 - 1989
Chef de Banquet Hôtel PARADISE TOWERS, Bahamas	1985 - 1988
Sous-Chef Restaurant BUENA VISTA, Bahamas	1983 - 1985
Chef de Cuisine Yacht privé M/V PACO RABANNE	1982 - 1983
Sous-Chef (Ouverture) Restaurant ST. JEAN DES PRES, New York	1980 - 1982
Second de Cuisine Restaurant LE DIKKENEK, Bruxelles	1979 - 1980
Chef de Partie Restaurant AUBERGE DES CHAPELIERS, Bruxelles	1979 - 1979