

CLUB HÔTELLERIE & RESTAURATION

CARNET D'ENTRETIENS AVEC LES DIPLÔMÉS



Fanny ABOU

Sales Manager W MONTREAL HOTEL

IFAG Paris - Promotion 2013

Comment es-tu arrivée à ton poste actuel ?

L'hôtellerie, pour moi, c'est un métier de passion. J'ai expérimenté tous les métiers opérationnels : serveuse, réceptionniste, femme de chambre, organisatrice d'événements. Dès 2016, j'ai évolué au service commercial du siège de **Marriott Canada** où j'ai proposé, pendant plus de 2,5 ans, une offre commerciale pour les particuliers ou entreprises grâce à la large gamme d'hôtels du 2 au 5 étoiles à travers le Canada.

En Octobre 2018, je rejoins **W Montreal Hotel** en tant que Sales Manager. Ma mission consiste à répondre aux demandes des entreprises, des gouvernements et des particuliers concernant les blocs de chambre, les espaces de réunion et autres services de l'hôtel. Je coordonne également le service à la clientèle pour nos clients VIP.

La tendance à venir dans ton métier/secteur ?

Mon secteur se porte bien ! Même si les touristes en Europe partent moins loin, moins longtemps. Ils ne s'arrêtent pas de partir ! Il faut être à l'affut des entreprises qui savent évoluer avec leur marché comme Air BnB avec le CtoC ou Marriott avec le BtoB !

Quelle est ta valeur ajoutée ?

J'aime l'hôtellerie et être au service du client, j'essaie de faire en sorte que le service rendu soit de haut niveau. Je n'hésite donc pas à changer les processus et à améliorer nos outils de travail dès que je pense qu'ils ne sont pas adaptés.

Ce que la vie t'a appris ?

J'étais femme de chambre en arrivant à Toronto, j'ai attendu 1 an que mon entreprise me propose un poste à la réception, ils me l'ont refusé 2 fois de suite. J'ai postulé chez Marriott au poste où je suis actuellement, j'ai été prise tout de suite ! Je mettais la faute sur mon anglais, mais tant que je ne croyais pas en moi, il était très difficile de convaincre les employeurs.

Et pendant ton temps libre ?

Je suis passionnée de danse, je fais du Tango argentin. J'ai aussi une passion pour la psychologie, je souhaiterais suivre des cours du soir, mais ça m'engage à ne pas déménager dans une autre région du monde pendant quelques années et pour moi c'est compliqué...

Ton ambition ?

A moyen terme je souhaiterais travailler au service développement, afin d'agrandir l'entreprise et d'aider à l'ouverture de nouveaux hôtels.

A long terme, je souhaite devenir Directeur d'hôtel

Ta philosophie de vie ?

« Rester, c'est exister.
Voyager c'est vivre »



Vincent THIENARD

Responsable Développement RH
HÔTEL LUTETIA PARIS

IFAG Paris - Promotion 2013

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

J'ai toujours souhaité travailler dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Je souhaitais même devenir cuisinier. Aussi après un BEP et un Bac Pro Cuisine, j'entame un BTS Hôtellerie Restauration puis travaille un an chez **COURTEPAILLE** comme Assistant d'exploitation. Je m'aperçois alors que ce métier n'est pas fait pour moi. Un ami issu du Lycée Guillaume Tirel me parle de l'IFAG que j'intègre en alternance. Je passe 1 an chez **ZAZZEN** (garde d'enfant à domicile) puis 2 ans chez **LENÔTRE** où je m'occupe de l'intégration et du suivi RH des stagiaires et apprentis (300 par an).

A ma sortie de l'IFAG, l'Hôtel **** **WESTIN PARIS-VENDÔME** me confie la formation de ses 450 salariés que je pilote durant 2 ans. Puis j'entends parler d'un poste dans l'un des 23 palaces en France : le **PARK HYATT PARIS VENDÔME**. Je me présente et deviens responsable de la formation des 200 salariés (élaboration et déploiement du plan de formation, son budget, entretiens pro...). Trois ans plus tard début 2018, je rejoins **L'HOTEL LUTETIA PARIS** en charge du développement RH. La mission est intense avec la réouverture de l'Hôtel en Mai 2018 et les nombreux recrutements en cours.

La tendance à venir dans ton métier/secteur ?

Depuis les attentats de Paris et Nice, le secteur du tourisme à Paris et en France est clairement en crise. La formation des salariés s'internalise et nous faisons appel à des compétences extérieures que sur quelques métiers spécifiques.

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Ma connaissance du terrain (la cuisine, la restauration, l'hébergement) pour avoir travaillé dans ces différents pôles.

Ma vision de la formation avec des modules courts, opérationnels, où l'on fait des jeux de rôles, on interagit, on sort de notre environnement pour voir d'autres palaces et ce qu'il s'y passe. Bref on vit une expérience !

Ce que la vie t'a appris ?

L'humain est primordial surtout dans un univers de services haut de gamme.

Et pendant ton temps libre ?

Je prépare mon mariage ☺... je privilégie toujours le temps passé avec ma famille et mes amis et, quand il me reste un peu de temps, je joue de la batterie.

Ton ambition ?

Faire en sorte que l'humain soit toujours un moteur dans ma vie personnelle et professionnelle.