



MATTEO D'ALOIA

Directeur Général | Directeur des Opérations | Directeur F&B

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Directeur d'établissement externalisé – D'Aloia Conseil & Gestion, Lyon, France

Juin 2020 – Aujourd'hui

- Management de transition
- Optimisation opérationnelle
- Management et formation d'équipe
- Stratégie & organisation d'entreprise
- Pilotage d'ouverture d'établissement
- Développement commercial

Réalisations : Développement de plusieurs entreprises clients

Directeur d'Exploitation– Vatel Academy, Chât. De Lacroix-Laval, Lyon, France

Septembre 2021 – Mars 2026

- Lancement et développement du Centre de Formation Culinaire
- Pilotage stratégique, conformité réglementaire, reporting
- Recrutement, gestion RH, optimisation des processus
- Développement commercial et partenariats
- Management opérationnel

Réalisations : Création et croissance d'un centre de formation reconnu

Directeur de Restaurant & Chef Sommelier –Restaurant Gastronomique & Bar « Celest » – Radisson Blue Hotel, Lyon, France

Août 2017– Mai 2020

- Gestion quotidienne et pilotage de la rentabilité
- Management et formation des équipes
- Création de menus et cartes des vins
- Gestion des stocks, budgets et rapports

Réalisations : Assiette Michelin 2018 | Insider Sélection 2019 | Maître Restaurateur 2020 | Hausse de la rentabilité et de la satisfaction client | baisse du turnover

Directeur de Restaurant - Restaurant Gastronomique « Milano » (Metro Inn Group), Edimbourg, Ecosse

Septembre 2015 – Mai 2017

- Ouverture du restaurant et développement commercial
- Gestion RH, administration et stratégie
- Marketing, reporting et optimisation de la rentabilité
- Management opérationnel

Réalisations : ouverture et développement

Superviseur Restaurant et Banquets- G&V Royal Mile Hôtel 5* Restaurant Gastronomique « Cucina » (Radisson Hotel Group), Edimbourg, Ecosse

Septembre 2013– Juillet 2014

- Supervision des opérations quotidiennes
- Production de rapports et gestion du service client
- Formation des équipes et résolution de problèmes

Réalisations : 2 AA Rosettes • WSET Niveau 2

Assistant Restaurant Manager/Sommelier - Château d'Igé 4* (Châteaux & Hôtels Collection), Mâcon, France

Mai 2013 – Août 2013

- Gestion de la cave et création de cartes des vins
- Formation des équipes et gestion du service
- Suivi de la rentabilité et opérations quotidiennes

Réalisations : +10 % de ventes de vins et spiritueux

* Autres expériences professionnelles disponibles

PROFILE

Directeur d'exploitation et expert F&B avec plus de dix ans d'expérience dans l'hôtellerie-restauration haut de gamme, je suis passionné par le développement d'équipes performantes, l'optimisation des opérations et la création d'expériences clients d'exception.

CONTACT

+33 (0)7 51 22 41 07

daloiamatteo@gmail.com

LANGUES

Italien : Natif

Anglais : Courant

French : Courant

EDUCATION

Edinburgh Napier University

Septembre 2012 – Juillet 2016

Bachelor of Arts in International Business & Language with Management – 1st Class Honors Degree

I.P.S.S.A.R E.Mattei, Vieste, Italy

Septembre 2005 – Juillet 2010

Diplôme en Management Hôtelier- 8/100

Permis d'Exploitation

Mars 2023

Wine & Spirits Education Trust

WSET Niveau 2 - Mars 2014

COMPÉTENCES

Management : Leadership, gestion d'équipe, gestion de crise, coaching

Opérationnel : Optimisation des process, budgétisation, analyse d'activité

Commercial : Développement, stratégie, fidélisation

Soft skills : Communication, gestion du stress, organisation

HOBBIES

Lecture | Sports de plein air