

アモー・クロオド HAMEAU Claude

モーレア島、フランス領ポリネシア

 claud.hameau@gmail.com

 +689 87 71 20 35



キャリアの目標と業務の要約

国際市場におけるラグジュアリーホテル経営において、実績のあるリーダーシップを持つ、結果重視のホスピタリティエグゼクティブ。オペレーションエクセレンス、事業開発、ゲストエクスペリエンス向上、そして持続可能な観光実践のエキスパート。収益成長の促進、革新的なテクノロジーシステムの導入、そして部門横断型チームの管理に長けており、多文化環境への適応力も備えています。

職歴

企業名 モーレアビーチロッジ と モーレアアイランドビーチホテル

雇用形態 総支配人 - 正社員

入社 2020年12月 - 現在に至る

モーレア島、フランス領ポリネシア

業務内容

2軒のビーチフロント高級ホテルの運営を統括し、採用、研修、スタッフ育成を監督しました。マーケティング戦略を策定・実行し、オンラインでの認知度と直接予約の増加を図りました。予算編成、予測、給与計算、コスト管理（特に飲食関連）を含む財務業務を管理しました。ブランド認知度の向上と収益源の多様化を目指し、戦略的パートナーシップを構築しました。ワークフローを最適化するため、新しい物件管理システム（PMS）とデジタルゲストディレクトリを導入しました。サステナビリティへの取り組み、ITセキュリティのアップグレード、防火対策を主導しました。規制および安全基準に準拠した施設改修プロジェクトを指揮しました。ホテルサービスを拡大し、ホテル内でのレンタカーやラグーンツアーの提供を開始しました。

企業名 リゾート ホテル ロイヤル ファヒネ

雇用形態 運営部長 - 正社員

入社 2020年7月 **退社** 2020年12月

ファヒネフランス領ポリネシア

業務内容

ホテルとレストランの運営を監督し、多分野にわたるチームを統括しました。労働組合代表と交渉し、労働効率の向上を図りました。食材費の最適化とサービス提供の改善により、レストランの業績向上に貢献しました。水上バンガローの改修と船舶設備のアップグレードを主導しました。

企業名 ヴァヒネ アイランド プライベート リゾート&スパ (SLH メンバー)
雇用形態 ホテルの副総支配人 - 正社員
入社 2019年11月 **退社** 2020年6月
タハア島 フランス領ポリネシア

高級プライベートアイランドリゾートにおける日々のゲスト対応を統括しました。
予算編成、給与計算、予測、損益管理など、財務業務を統括しました。
VIP顧客や国際旅行パートナーとの関係構築に尽力しました。
業務効率の向上を図るため、新しい予約システムを導入しました。

企業名 オテル ドゥ シャンタコ ゴルフ & ウェルネス
雇用形態 フロント・オフィス部門の責任者 - 正社員
入社 2017年6月 **退社** 2018年2月
サン・ジャン・ド・リュズ、フランス

ホテルの立ち上げと予約システムの開発において重要な役割を果たしました。
ミシュランの星を獲得したホテルのフロントデスク業務とゲストサービスを管理しました。
ソフトウェアシステムの導入とスタッフトレーニングを主導しました。
高級イベントを企画し、ラグジュアリーなゲストエクスペリエンスを企画しました。

企業名 オテル デュ レヴァント カップ ダンティープ
雇用形態 フロント・オフィス部門の責任者 - 正社員
入社 2013年2月 **退社** 2016年10月
アンティープ、フランス

フロントデスク、ハウスキーピング、飲食サービスを統括しました。
ゲストサービスと予約管理を主導し、ゲスト満足度を重視しました。
スタッフの育成を監督し、パフォーマンス改善戦略を実施しました。
オンラインでの評判を高め、主要なビジネスコラボレーションを確立しました。

学歴

持続可能な観光に関する専門資格。GSTC。フランス領ポリネシア
ホスピタリティマネジメント準学士号 フランス領ポリネシア

言語

・フランス語（ネイティブ）・英語（流暢）・イタリア語（上級）・日本語（中級）

特技

戦略的リーダーシップ、オペレーションマネジメント、収益最適化、持続可能性とコンプライアンス
規制遵守、スタッフ研修とキャリア開発、ゲストリレーション、F&Bオペレーション

趣味・得意科目

自然、日本の伝統文化、フェンシング、バスケットボール、日本料理、フランス料理とイタリア料理