

# Jean-louis Coppin

## Butler/House Manager

18 AV K Mansfield  
06500 Menton/France.  
Tel :**0033698572329**  
[jlcoppin@hotmail.com](mailto:jlcoppin@hotmail.com)

Park Origin soi 24  
Sukhumvit soi 210110 Bangkok  
Tel:**0066644522597**  
jlcoppin@hotmail.com

**Né** le 27 janvier 1971

Nationalité Française

Célibataire

*Formation :*

Basic Safety Training STCW 2010 Bangkok

Bac pro Hôtellerie Nice.

Langue : Français (natif)  
Anglais (courant)  
Italien (courant)  
Espagnol (intermédiaire)



**Mes prestations** sont d'accueillir mes clients dans les meilleures conditions et œuvrer à leur bien être.

- Se charger de leur transmettre des messages et d'effectuer toute sorte de commandes et de course ; Polyvalence à remplacer ou seconder n'importe quel poste dans la maison
- S'occuper de la gestion du personnel et collaborer à la surveillance des lieux pour leur confort.
- Coordonner l'intervention de différents prestataires et services extérieurs et tenir la gestion des comptes.

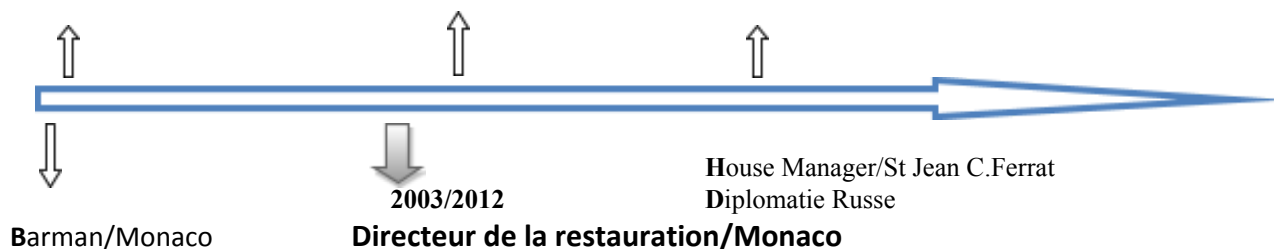
Événementiel/Management :

Prince Albert/Monaco

Gestion Service/IHG Carlton Cannes

Chef Barman/Menton Baronne De Rothschild/Cannes

Butler/Courchevel



## **Butler Famille de Monsieur Alexander Tamas.**

Décembre 2018 -Mars 2020 (Megeve/Freeland) Eden luxury

- En charge du service et coordination des équipes pour la résidence secondaire de Monsieur et Madame Alexander Tamas Megeve Chalet Mont Blanc

## **Butler Chalet 5\*L et Villa Cap d'Antibes 5\*L.**

Juillet 2018-Septembre 2018 .(Antibes/ Megeve/Saint tropez)/ Freeland

- En charge du service sur L'Idol Yacht privé pour Le Prince de Jordanie.
- En charge de la coordination des équipes suite à la privatisation d' un client VIP Russe de l'Hôtel Beauvallon Saint Tropez
- Service en Salle organisation du planning famille Russe à la Villa des Pins (Château la Garoupe) au Cap d'Antibes.
- Service et organisation du planning famille Russe à la ferme des petites phrases Megeve.
- Service et remplacement du chef de cuisine (cuisine méditerranéenne...)

## **Majordome Mr Thomas Leclercq Saint tropez.**

Février 2018-Juillet 2018 . (Saint Tropez )/Contrat saisonnier.

- Suivre, et servir Monsieur et ses invitées à sa villa de Saint Tropez.
- Service et coordination des équipes sur le Yacht de Monsieur à quai, et au cours de ses déplacements en France et à l'étranger.
- Coordonner avec l'équipe de cuisine et évènementiel le déjeuner, les réceptions, pool party.
- Conduire Monsieur et ses invités (Roll Royce, Ferrari, Classe V et classe A).
- Participer, répartir et superviser le travail effectué des employés de maison de la famille.
- Relation et supervision des prestataires et fournisseurs externes.
- Réalisation de tableau de bord (procédures, gestions des plannings).
- Discret, flexible et digne de confiance.

## **Butler/House Manager Chalet Luxe 5\* Courchevel.**

Décembre 2017 -Février 2018. (Courchevel et Megeve)/Freeland

- En charge du service et du management des Chalets.
  - Chalet Maria Courchevel.
  - Chalet l'Impasse Megeve.
  - Chalet des Sens Megeve.
  - Chalet l'Opulence Megeve.

## **Responsable Salle Restaurant Annex Beach Carlton.**

Avril 2017-Septembre 2017.( Cannes)/Contrat saisonnier.

- En charge de l'ouverture et service de jour du célèbre restaurant Plage situé en face de l'intercontinental Carlton Cannes.

Clientèle exclusivement Qatarie Dubaïotes et Russe.

## **Premier Butler Chalet Owens Courchevel 5\*L.**

Décembre 2016-Mars 2017.(Courchevel)/Contrat saisonnier.

- En charge de l'intégralité du Chalet et du management de son équipe. Chalet sur 5 étages 1500m2(living room/6 chambres/spa/salle spectacle) 15 employés.

## **Gestion du service pour une clientèle d'affaires internationale.**

### **Intercontinental Carlton Cannes5\***

Mars-Novembre 2013-2014-2015-2016 (Cannes)/Contrat saisonnier.

- Polyvalent et homme de terrain j'aurais la charge de coordonner et de participer activement à la qualité de service dans le respect des standards, afin de contribuer au bien-être de nos clients et de leurs invités.

## **Management & Service en loge Princièrè pour Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II.**

Monte-Carlo Country club Avril 2011 – Avril 2012 (Monaco)/Évènementiel.

## **Gestion du service pour Madame la Baronne Nadine de Rothschild**

Mai 2012-Mai 2013-Mai 2014 Cannes /Évènementiel

- Gestion et Organisation service dans la loge Princièrè de Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II de Monaco durant l'open de tennis de Monte Carlo 2011 et 2012.Et pour Madame la baronne durant le Festival de Cannes.

## **House Manager/Butler Haute diplomatie Russe Demeure d'exception Saint Jean-Cap Ferrat.**

Juillet 2012 - Octobre 2012 (Saint Jean Cap Ferrat)/Freeland

- Intendance et Coordination du personnel de Maison au sein d'une demeure d'exception à St Jean Cap Ferrat.
- En charge de la Villa, veillant à un service polyvalent et qualitatif de l'ensemble du personnel de maison.
- Assure la responsabilité et la Gestion de l'intégralité de l'habitation et de la qualité des services dans le respect des consignes, afin de contribuer au bien-être de l'employeur et de ses invités.
- En charge de la maintenance de la demeure, en charge d'organiser la journée de la famille.
- Coordonner avec le Chef de la sécurité la protection de la villa et de ses hôtes.
- Coordonner avec l'équipe de cuisine les déjeuners, et réceptions.
- Seconder le chauffeur dans ses déplacements (4 véhicules).
- Coordonner le service housekeeping.
- Référer des frais et dépenses additionnelles au bureau de Londres en charge de la famille.

## **Assistant Personnel de Monsieur Ken Mc Culloch Directeur de la Restauration Columbus Hotel 4L\* .**

Mars 2003 - Septembre 2011 (Monte Carlo)/C.D.I.

- Assistant personnel de Monsieur K. Mc Culloch Propriétaire et concepteur de l'hôtel Columbus à Monaco \* Malmaison et Dakota.
- Recrutement du personnel Food and Beverage (50 personnes).
- Au poste de chef de département, sous la direction du Directeur de l'établissement avec pour mission l'encadrement, la supervision et la formation des équipes du Bar, Restaurant, Room Service et Banquet, dans le souci du respect des standards.
- Elaboration des menus en collaboration avec le Chef des Cuisines. Sélections de la carte des Vins. Rédactions des plannings de toute l'équipe opérationnelle.
- Duty Manager, en charge de représenter la direction générale auprès de la clientèle, et d'apporter l'aide nécessaire aux équipes face aux problèmes rencontrés.
- Maîtrise des budgets alloués au département Food & Beverage. direction de l'intégralité de l'opérationnel(110p).
- Elaboration et management d'événements en Principauté (Soirée de Gala Relais & Châteaux au Chapiteau de Fontvieille, Lancement Jaguar au Musée de l'Automobile, Soirées Privées sur Yachts, Inauguration du Parcours Princesse Grace dans la Roseraie ...)
- Soirées à thèmes, dégustations de vins, lancements opérationnels de produits phares, création de cocktail (Cocktail Grace labellisé en mars 2008) ...
- Opérations internationales en collaboration avec la Direction des Ventes : Inauguration de la Maison de Monaco à Londres, Salon EIBTM à Barcelone ...

