

**APRÈS 15 ANNÉES D'EXPÉRIENCES DANS LA RESTAURATION,
JE METS À DISPOSITION MES CONNAISSANCES ET MES
COMPÉTENCES AU SERVICE DES CHEFS D'ENTREPRISE ET DE
LEURS ÉQUIPES.**



PROFESSIONAL SKILLS

La créativité
la pédagogie
Le sens du collectif
L'esprit d'entreprendre
l'intelligence émotionnelle
La flexibilité et l'adaptabilité



Accueillir/Former des adultes
S'adapter à l'environnement
professionnel/
socio-économique
Concevoir et Animer des supports
pédagogiques
Former en présentiel/en situation de
travail
Accompagner/Evaluer des apprenants
Bilan fin de formation et analyse-réflexive

MES INTERETS

Développer mon entreprise
Découvrir le monde

ILS ME FONT CONFIANCE



DOMAINES D'EXPERTISES

FORMATRICE EN ENTREPRISE

- Identifier les fondamentaux en œnologie, pour mettre en avant sa carte des vins et développer son chiffre d'affaire
- Identifier les accords fromages/vins dans son commerce afin de développer son chiffre d'affaires
- S'approprier les techniques de ventes pour les mettre en pratique dans son commerce
- Identifier les fondamentaux du management, pour gérer et organiser son équipe
- Optimiser le service en salle
- Gérer la relation client au sein d'une entreprise
- Gérer le conflit avec sa clientèle
- Connaître les cocktails pour mieux les vendre
- Se préparer à un entretien d'embauche
- Mettre en place sa plaquette commerciale
- Initiation vente en magasin/merchandising
- Réaliser les fiches cuisine/bar pour maîtriser ses ratios

INTERVENANTE CHAMBRE DES COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

- Prise en charge de la relation client en entreprise
- Intégrer le processus de vente au sein d'une entreprise
- Module mis en place auprès des Assistants Manager Tourisme Hôtellerie Restauration/ Caviste Conseiller Commercial et Caviste Conseiller Commercial en apprentissage 1ère et 2ème année

CONSULTANTE RESTAURANT

- Accompagner Mr Tanguy pour l'ouverture d'établissement "Les 3 singes" Vannes
- Conseillère en vin

FORMATRICE POUR PARTICULIER

- Atelier privatif: Identifier les fondamentaux du vin, pour les amateurs de vin souhaitant acquérir pour le plaisir des connaissances de bases en œnologie

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- ★ Mars 2017 - Actuellement
FORMATRICE/ CONSULTANTE CHR
- ★ Juillet 2015- Avril 2017
RESPONSABLE POINT DE VENTE- CASINO THEÂTRE BARRIÈRE TOULOUSE (31)
- ★ Août 2013 - juin 2015
RESPONSABLE RESTAURATION - CASINO BARRIÈRE DAX (40)
- ★ Juin 2010 - Août 2013
MAITRE DHÔTEL - CASINO BARRIÈRE SAINTE MAXIME (83)
- ★ Décembre 2008 - Juin 2010
ASSISTANT MAITRE DHÔTEL - CASINO THEÂTRE BARRIÈRE TOULOUSE (31)
- ★ Janvier 2008 - Décembre 2008
CHEF DE RANG - CASINO THEÂTRE BARRIÈRE TOULOUSE (31)
- ★ Juin 2006 - Décembre 2008
CHEF DE RANG - CASINO BARRIÈRE DE LA BAULE (44)
- ★ Avril 2005 - Juin 2006
SERVEUSE - CASINO JOA- ARZON (56)

MES DIPLÔMES

- Bulat Niveau B1
- Licence gestion et animation de formation des adultes - au CNAM de Vannes
- BTS hôtellerie/restauration / BP restaurant -Nice
- Formation assistante import/export bilingue - lycée St Elisabeth Kersa - Paimpol
- BEP, BAC PROFESSIONNEL Métiers du Secrétariat - lycée St Georges- Vannes