



Nîmes (30000)

*****@*****

Directrice d'hôtel, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2018 / déc. 2022

Responsable développement Agences et TO

groupe Es-Hôtels & Yachting

En charge de la commercialisation des hôtels du groupe en loisir BtoB

Gestion de la réservation pour les groupes, les séminaires et les clients MICE

Progression du CA groupes pour l'hôtel Arles Plaza de 28% dès la première année de prise en charge

févr. 2012 / févr. 2018

Responsable hébergement et groupes

Hôtel Atrium***

2018 Gestion des équipes réception et hébergement

Gestion des groupes : progression entre 2 et 5 % par an. Le segment groupe représente 40 % du CA

global annuel.

janv. 2008 / nov. 2009

Assistante de direction - chef de réception

Appart'hôtel Olympe, Odalys, Antibes

2009 Mise en place de la réception, gestion des interfaces des OTA, élaboration et rédaction des

procédures réception.

nov. 2000 / nov. 2006

Responsable hébergement puis responsable de résidence

Résidence hôtelière

Gestion administrative et gestion du personnel

Mise en place de la certification Iso 9001

Responsable et garante de la qualité

Démarchage, contractualisation et fidélisation de la clientèle Congrès (MIDEM, MIPIM, Festival du

Film)

janv. 2000 / nov. 2000

Réceptionniste tournante

Hôtel Mercure***Cannes - Mandelieu, Accor, Cannes

2000 Missions classiques de réception : check-in, check-out, facturation des prestations, conseil clients,

suivi des commissions et des débiteurs

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2022

Certification executive MBA Business Development, négociation et vente stratégique BtoB - BAC+4

sept. 2011 / juin 2012

Au cours de ma carrière Responsable ressources humaines - BAC+4

CNAM Nîmes

/ juin 2012

Formation en Yield Management

/

Universitaire Niveau maîtrise d'histoire - BAC+4

Faculté des Sciences Humaines de Nice

/

Titre professionnel de réceptionniste

COMPETENCES

Windows, Protel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Bilingue
Italien	Courant
Français	Académique

CENTRES D'INTERETS

Plongée sous-marine en apnée, Œnologie, Histoire, littérature