



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

09/09/1970 (53 ans)  
Nationalité Français  
Celibataire  
Permis B

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Malemort (13370)  
\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## PROFESSION Responsable Hotellerie-Restauration, Domaine général - Technique de communication, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- mai 2021 / aujourd'hui**    **Ambassadeur Qualite- Guest Relation manager**  
Sowell Aix en Provence  
*Responsable Qualité rattaché au siège dans les établissements du groupe, responsable clientèle gestion des litiges, gestion bureau excursion et boutique.*
- oct. 2008 / oct. 2019**    **Manager Adjoint**  
Hotel Triton \*\*\*\* Hetraklion (Grèce)  
*-Second du directeur de l'hôtel  
-Organisation du travail avec les différents services-Gestion du personnel  
-Reception-Acueil-Vente des produits de l'hôtel-Organisation du bar et restaurant*
- avr. 2006 / sept. 2008**    **Formateur en entreprise/formatrice**  
Voyage Heliades, Aix en Provence (France)  
*-Formation des futurs responsables d'animation en village club de Grèce  
-Mise en situation en village  
-Technique de relation clientèle-Organisation des événements liés à l'animation  
-Techniques de vente en hôtel*
- févr. 1994 / oct. 2003**    **Animateur et Responsable événementiel**  
CLUB MÉDITERRANÉ, PARIS (France)  
*Animateur humoriste Chanteur comédien  
Responsable des événements  
Responsable sport  
Gestion d'une grande équipe  
Gestion d'une réunion d'information  
Accueil et gestion des séminaires*
- oct. 1988 / oct. 1995**    **Commis et second de cuisine**  
Restaurant pino, Lyon (France) et Hotel Kyriad Bron Lyon  
*-Responsable des entremets (réalisation des entrées)  
-Saucier-Plat chaud et fabrication des desserts*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 1987 / juin 1989**    **Brevet de Technicien Supérieur Tourisme - BAC+2**  
Lycée d'Enseignement Des métiers de l'Hôtellerie, Grenoble (France)
- sept. 1984 / juin 1987**    **Certificat d'Aptitude Professionnel de cuisine gastronomique; Domaine général Conception et réalisation de plats gastronomique Français Spécialité Sau**  
Lycée d'enseignement professionnel le Clos d'Or, Grenoble (France)

### COMPETENCES

---

Gestion des litiges, Commerce et ventes excursions et boutique, gestion de la clientèle, gestion de la qualité

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Professionnel
<b>Français</b>	Professionnel
<b>Grec</b>	Académique