



***** ****

Permis B

* ***** **

Turckheim (68230)

***** - *****

*****@**.*

Responsable Caveau - Gestion Commerciale, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2022 / déc. 2021** **Réceptionniste**
James vignoble Hôtel - Eguisheim
CDD
- juil. 2021 / sept. 2021** **Réceptionniste**
Les rives de la fecht - Ingersheim
CDD
- janv. 2020 / déc. 2020** **Directrice Hôtelière**
Pêche de vigne - Rodern
Gestion d'un établissement hôtelier de 15 chambres avec SPA, Piscine, Bar, petits déjeuners
- janv. 2018 / déc. 2019** **Responsable Caveau - Gestion Commerciale**
SAS François Baur à Turckheim
Commerce / réseau grande distribution

*2018 - 2019 Responsable Caveau - Gestion Commerciale
SAS François Baur à Turckheim*
- Oenotourisme, dégustations au caveau, ventes et encaissements
- Traitement des commandes, facturation, expéditions et transport
- Logiciel ISAVIGNE, traitement des bases de données et fichier client
- janv. 2013 / déc. 2017** **Caviste - Responsable de l'offre vins**
CCD - Cora Wittenheim
- Organisation foires aux vins, gestion des opérations commerciales
- Marges bénéficiaires, commandes, gestion d'équipe 3 à 8 pers.
- janv. 2011 / janv. 2013** **Responsable Commerciale France**
IKITOS
- Création et management d'un portefeuille de 220 cavistes / GMS
- CA France 2012 : 350 K € /en BtoB - CA Belgique + Lux : 600 K
- janv. 2009 / déc. 2010** **Responsable Sommelier Caviste**
Cora
- Sélection et dynamique commerciale des différentes opérations
- Lancement de nouveaux produits et stratégie de vente
- Animation des forces de vente
- janv. 2004 / déc. 2008** **Responsable de magasin**
Pâtissier chocolatier JEAN à Colmar
- Suivi des stocks, commandes, management et plannings du personnel
- janv. 2002 / janv. 2004** **Responsable Commerciale et marketing**
Dom. Sparr à Sigolsheim
- Commerciale en BtoB sur départ.67,68,88
- Stratégie de vente, dégustations ,Responsable adjointe publicité
- Développement clients : cavistes, restauration et débits de boissons
- janv. 1989 / janv. 2002** **Directrice en Hôtellerie/ restauration**

1989 - 2002 Directrice en Hôtellerie/ restauration - Hôtel restaurant OTTIE à Hirtzbach
- Gérance/Gestion/ Pilotage et croissance de la structure
- Achats, négociations et investissements
- Management du personnel 12 à 20 Pers, synergie d'équipe
- Organisation de banquets, traiteur, menus

janv. 1988 / janv. 1989 Adjointe de direction en restauration
Rest. la Couronne à Ensisheim
- Réservations, commandes, encaissements et management de la structure , événementiel en séjours gastronomiques et banquets

janv. 1986 / janv. 1988 Maître d'hôtel- Sommelier
Rest. gastronomique - SCHILLINGER
- responsable d'une équipe de restaurant/ achats/ négociations vins

janv. 1984 / janv. 1986 Chef de Service
Rest. gastronomique - GAERTNER à Ammerschwahr
- organisation d'évènementiel, service gastronomique
- assistanat au chef sommelier

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016 **Formation gestion de stocks et management**
CORA de Wittenheim

/ juin 2003 **Brevet de Sommelier dégustateur niveau 1, 2 et 3**
CIVA de Colmar

sept. 1981 / juin 1984 **BTH / BTS Hôtellerie - BAC+2**
Restauration Lycée A. Dumas 67 Strasbourg

/ **Formation culinaire / techniques de cuisson / hygiène et conservation**
LPTH

/ **B1 (formation anglais professionnel mai-juin 2019)**

/ **Langues : Allemand C1 (spécialisation vins et gastronomie/ alimentaire)**

COMPETENCES

SAS, CCD

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Allemand Bilingue

CENTRES D'INTERETS

Gastronomie, Littérature, Biographies, Cinéma, Film d'auteurs français / Biopics / Drames, acrylique sur toile / peinture contemporaine figurative, Arts, cultures, Musées, expositions, concerts Jazz, Pop, Randonnée, mycologie, jardinage, Natation, piscine