



***** **

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 Ammerschwihr
- 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
/	Langues : Allemand C1 (spécialisation vins et gastronomie/ alimentaire)
/	B1 (formation anglais professionnel mai-juin 2019)
/	Formation culinaire / techniques de cuisson / hygiène et conservation LPTH

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