



***** **

02/05/1962 (62 ans)
Nationalité français
marie
Permis B

** ** *****

Vannes (56000)

*****@*****,**

CHEF PRODUITS VINS, Senior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2020 / oct. 2020

Chef Produit cave et qualité

Siège Group Métro à Nanterre

*Sourcing des nouveaux produits vins et spiritueux. Aide à la création des catalogues, outils de promotions.
Tasting des produits (vins, spiritueux et bières) et commentaires en relations avec les acheteurs. Validation des MDD et marques propres. Travail en équipe avec les acheteurs par secteur. Analyses des vins avec le service qualité.*

janv. 2020 / mars 2020

Responsable commercial secteurs

Caveau de la Tour

Création de carnet clients CHR, Groupes hôteliers, Traiteurs, Cavistes. Mise en place d'animations clients et repas animations vins pour les clients par l'établissement. Incentives clients. Suivis de CA par clients. Remontées des CA auprès du siège. Contrôle des marges.

janv. 2019 / janv. 2020

Manager PopUp Bar Dom Pérignon aux Galeries

Groupe LVMH, Dom Pérignon

*Vente Champagne Dom Pérignon au verre et en bouteille PopUp Bar situé aux Galeries Lafayette - Paris.
Lancement de la collection Lénny Kravitz (sortie mondiale). Mise place journalière du bar, mise en avant des produits annexes. Présentation de la maison Dom Pérignon, élaboration technique du champagne et sa région. Analyse journalière des ventes, management du staff. Contact avec la clientèle française et internationale.*

janv. 2017 / août 2019

Responsable du développement des vins et boissons IdF

Groupe Pomona Episaveurs

*Support transverse de 24 commerciaux et 7 télévendeurs, Accompagnement sur le terrain
Conseils aux clients et élargissement de la gamme
Recherche de nouveaux vins, élaboration de fiches techniques pour les commerciaux, formations vins et boissons, création de modules de formations spécifiques. Mise en place de documents marketing d'aide à la
Incentives produits auprès des commerciaux
Accompagnement des directeurs grands comptes
Suivi des CA et des marges par secteurs et élaboration des plans d'actions*

janv. 2015 / juil. 2017

Gérant du site

restaurant Louvre Bouteille

Gestion du personnel, contrôle des ratios, gestion d'entreprise, actions commerciales, Wine Master Class

janv. 2012 / déc. 2014

Directeur d'exploitations

Compagnie Thermale de Dax

Gestion des sites, relations avec les clients, contrôles de ration Food Cost et Bev Cost, gestions des cartes

*restaurants, bars et salon de thés, relations des fournisseurs, gestion du staff, animations semaine des fêtes
de Dax sur sites, relations avec les syndicats, gestion des travaux.*

janv. 2010 / déc. 2011	Consultant / Management de transition H. Partners Vins & Spiritueux
janv. 2009 / janv. 2010	Directeur des Opérations Guy Martin Group
janv. 2008 / janv. 2009	Consultant / Management de transition Groupe des vins de Ladoucette <i>produits, ouverture de site</i>
janv. 2006 / déc. 2011	Consultant / Management de transition H.R. & Wines consulting
janv. 2006 / déc. 2007	Consultant / Management de transition Groupe La Mère Poulard
janv. 2006 /	DEVIMCO (Groupe ACCOR)
janv. 2005 /	Directeur d'exploitation Bernard Loiseau - Saulieu <i>Accueil et relations des clients, mis en place procédures hôtellerie et restauration, contrôles de ratio, relations fournisseurs et journalistes</i>
janv. 2000 / déc. 2004	Directeur des achats Groupe des Hôtels Concorde <i>14 hôtels (3 300 chambres) / 238 millions € de chiffre d'affaires</i>
janv. 1995 / janv. 2000	Chef sommelier Hôtel De Crillon - Paris <i>Gestion des cartes. Formations du staff. Interventions auprès des banquets. Représentation du groupe Taittinger au Japon.</i>
janv. 1993 / janv. 1995	Hôtel Château Grand Barrail - Saint Emilion
janv. 1990 / déc. 1993	Professeur vacataire en sommellerie EPMT - Paris 17ème
janv. 1986 / janv. 1993	F&B manager et chef sommelier Restaurant La Marée - Paris <i>Gestion des cartes. Gestion des stocks selon budgets, formations du staff, service au restaurant</i>
janv. 1984 / déc. 1986	Second sommelier Restaurant Le Pavillon Elysées (Groupe Lenôtre) - Paris
/	Directeur de restaurant Hôtel Claret - Paris

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2005	Master 2 - (Management stratégique et Financement des entreprises) Modules: Management Général, Management achats, Supply Chain Management - BAC+5 ESCP Europe - Paris
--------------------	--

/ juin 1997	Maître Sommelier de France UDSF (Union de la sommellerie Française)
/ juin 1990	Médaille de Bronze du Concours du Meilleur Sommelier de France - SOPEXA
/ juin 1984	Sommelier conseil Université des Vins - Suze La Rousse (Drôme)
/ juin 1982	Certificat de Biochimie organique -spécialisation œnologie Institut Meurice - Anderlecht (Belgique)
/ juin 1981	BTH (Bac Technique Hôtelier) - BAC CERIA - Anderlecht (Belgique)

COMPETENCES

IdF
Morbihan

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Français	

CENTRES D'INTERETS

vins, découverte des vignobles, plongées sous marine