



***** *****

Permis B

Dijon (21000)

*****@*****.***

Réceptionniste polyvalente, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Réceptionniste polyvalente

Ibis Saint-Nazaire Trignac *** - Trignac

* *Gestion des relations clients : Accompagner les clients de la réservation jusqu'au départ. Contrôler et organiser les arrivées.*

* *Restauration : Assurer le service du petit-déjeuner, ainsi que de la restauration et du bar 24h/24, 7j/7.*

* *Intégration de nouveaux collaborateurs : Former sur les différents logiciels et procédures.*

* *Participation à l'augmentation du chiffre d'affaires : Assurer la promotion des services de chambres, salons et restauration, en respectant les stratégies et politiques de vente. Veiller à la bonne facturation (y compris les débiteurs divers) et à la gestion correcte des caisses.*

* *Hébergement : Effectuer le rapprochement des chambres. Veiller au bon fonctionnement de l'équipe d'étage. Organiser et superviser le service d'hébergement les week-ends et en l'absence de la Gouvernante.*

* *Commercialisation: Assurer la promotion du service séminaire. Suivre la progression du projet en prenant en compte les besoins du client. Fidéliser le portefeuille client, mettre à jour leurs informations. Effectuer des ventes additionnel en présentant les produits et service de l'hôtel.*

* *Autres missions: Participer à la réalisation de support commercial restauration. Tuteur de stage pour accompagner les stagiaires. Assurer des shifts de nuit occasionnellement.*

Début :

* *Revenue management (analyser la concurrence et les marchés, déterminer le positionnement tarifaire, optimiser le TO, pratiquer le yiel management sur les chambres). Marketing/ Vente (collaborer afin de dynamiser l'E-réputation et la commercialisation d'autre activités : diffusion de match, promotion de nouveaux produits et services).*

* *Leader éclairée (en instaurant une culture d'entreprise commun et solide par l'encouragement, et l'information)*

Objectif Sur Le Long Terme:

Élaborer des stratégies de vente et commercialisation seule.

Dynamiser un chiffre d'affaire durablement.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juin 2023

Licence Pro: Organisation et gestion des établissements hôtelière et restaurants- Langues étrangères appliquées Anglais- Espagnole - BAC+3
Université de Nantes, La Roche-sur-Yon , France

/ juin 2023

ACO HCR - Permis de former des Alternants

Chez ASFOREST, La Baule, France

- sept. 2016 / juin 2019** **BTS Hôtellerie-Restauration option B** - BAC+2
LPO Melkior&Garré -Cayenne, Guyane-française
- sept. 2015 / juin 2016** **Licence de Droit science Po (ajourné)** - BAC+3
Université des Guyane -Cayenne, Guyane-française
- sept. 2014 / juin 2015** **Bac PRO & BEP MSA: Gestion Administration** - BAC
Lycée Anne-Marie Javouhey-Cayenne, Guyane-française

COMPETENCES

Excel, Power-Point, Word, Wix

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Italien

Académique

Français

Portugais

CENTRES D'INTERETS

Natation, musique, cuisine