

Sommaire :

Leader dans tout aspect de gestion, démontrant une capacité à créer, évaluer et diriger une équipe professionnelle. Reconnue et récompensée dans le milieu hôtelier depuis plus de 20 années au Canada et à l'international. Financièrement responsable, planification de budgets, stratégie de contrôle des coûts et des dépenses, négociation de contacts, supervision des opérations et de travaux de rénovation. Excellente approche commerciale. Présentation impeccable, dotée d'un instinct naturel pour les communications.

Compétences:

▶ Organisation des événements, gestion de la logistique.	▶ Approvisionnement, gestion des fournisseurs et service clients.
▶ Gestion et analyse des budgets.	▶ Résultats d'efficacité, de productivités et de performances à courts et longs termes.
▶ Suivi, confidentialité et diplomatie dans les relations avec la clientèle.	Attitude professionnelle.
▶ Gestion des objectifs de croissance du volume d'affaires.	▶ Bon leadership ainsi que de bonnes capacités à gérer les imprévus.
▶ Planification et suivi de nouveaux marchés .	▶ Vision globale des tâches et projets afin d'en assurer la continuité.

Formation générale :

BAC-BTS. (1980-1985)

- ▶ Institut de l'hôtellerie, Chartres, France (BTS-BAC 1980-1985)
- ▶ Perfectionnement : Cours d'Oenologie.
- ▶ Programme de perfectionnement en anglais.

Parcours professionnel récent

Directrice de la restauration (spécialisée dans les banquets). (Février 2019- Sept 2019) Club de Golf de l'île de Montréal

Responsable banquets, organisation et planification de toutes les activités liées à la restauration. Ouverture de la saison (tournois, mariages et cocktails). Mise en marché, exploitation, ressources humaines, horaire des employés, approvisionnement, gestion des fournisseurs et service client.

Directrice. (2007 –2017)

RBC (RBC – Salons privés. 1, Place Ville-Marie -41^e étage, Montréal, QC H3C 3A9)

Direction et animation des salons privés restauration de la haute direction. Organisation et planification de tout les événements au sein de la RBC ex. Consulat Britannique, Consulat Suisse, Ambassadeur de France ainsi que le conseil d'administration RBC. Gestion des employés, planifications des besoins et mise en place de solution pour augmenter les volumes d'affaires. Contrôle des inventaires, négociation des prix avec les fournisseurs. Création de nouveautés dans l'administration et les installations. Partenariat avec la direction des salons privés de Toronto ainsi que ses clients en fournissant un service de haute qualité. Supervision des équipes d'entretien, d'audio-visuel, de location d'équipement et de rénovation des espaces commerciaux. Gestion et administration de la loge RBC du centre Bell.

Directrice et Maître d'hôtel. (1999 –2007)

Aramark (RBC – Salons privés. 1, Place Ville-Marie -41^e étage, Montréal, QC H3C 3A9)

▶ Accueil et service de la clientèle haut de gamme des salons privés de la haute direction de RBC. Travailler en partenariat avec la direction des salons privés. Faire la liaison entre le client RBC et les utilisateurs, tout en fournissant un service de haute qualité. Travailler en collaboration avec différents fournisseurs. Contrôle des coûts mensuels.

Directrice (2001 –2007)

RBC – Loge Centre Bell (Loge RBC 1909, avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal, QC H3C 5L2)

▶ Gestion et contrôle des inventaires ainsi que le service à la clientèle.

Parcours professionnel (suite)

Chef Gouvernante. (1995 –1996)

Hôtel Le Marriott (380, boulevard René-Levesque Ouest, Montréal, QC H2Z 0A6)

- ▶Gestion des employés (14) ainsi que des chambres (212)

Expérience internationale

Directrice. (1993 –1995)

Chez Leocadie (Belle Plaine Riviera, Le Gosier, 97190, Guadeloupe)

- ▶Restauration gastronomique et responsable des ventes de tous les produits du terroir.
- ▶Planifications des événements et soirées thématiques.

Gérante. (1992 –1993)

Le Sirocco (Stade des Abymes, Les Abymes, 97139, Guadeloupe)

- ▶Installation du restaurant ainsi que de la cuisine.
- ▶Développement du marketing et augmentation des volumes de la clientèle.
- ▶Gestion des employés.

Responsable. (1990 –1992)

La boutique Carole (6, Place du Cygne, Chartres, 28000, France)

- ▶Service client.
- ▶Élaboration d'un programme de fidélisation pour la clientèle féminine.

Propriétaire. (1986 –1990)

Restaurant Auberge du Sapeur (3, rue de la Chaumière, Francourville, 28700, France)

- ▶Installation d'un restaurant haut de gamme
- ▶Chiffre d'affaires triplé en 3 ans.
- Spécialisation en micro-brasserie.