

FRANTZ STEPHANE

☎ 0624567816

✉ 20.2.frantz@gmail.com

🏠 47 avenue du maréchal Lyautey,
75016 paris

COMPÉTENCES

- Leadership
- Rigueur
- Dynamisme
- Flexibilité
- Sens de l'organisation
- Sens de l'accueil, du contact et du service

FORMATION CONTINUE

- Mieux vendre en restauration
- Devenir le coach leader de son équipe
- Commercialisation de l'offre restauration aux clients
- Le chef de service, un manager
- Echanson d'Or Mercure
- Formation de formateurs

CENTRE D'INTERÊT

Grand lecteur de Polar

Voyageur curieux (Asie, Etats Unis, Europe)

LANGUE

ANGLAIS, niveau de connaissances : conversation

FORMATIONS ET DIPLÔMES

ECOLE DE LA LIBRAIRIE

Parcours: Le métier de Libraire

Maisons Alfort

Comprendre le fonctionnement du marché du livre, son contexte économique et les enjeux de la relation clientèle en librairie.

S'initier aux techniques de base du métier de vendeur en librairie: vente, gestion de la réception et des retours.

Présentation de l'assortiment, recherches bibliographiques, gestion informatique.

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

Lycée professionnel Oemichen

Châlons en Champagne

BAC PROFESSIONNEL HÔTELLERIE OPTION SERVICE

Lycée professionnel Edouard Herriot

Sainte Savine

CAP/BEP HÔTELLERIE OPTION SERVICE

Lycée professionnel Edouard Herriot

Saint Savine

SYNTHESE PROFESSIONNELLE

CDD LIBRAIRE POLYVALENT

Librairie Atelier 9

Paris

Décembre 2021 - Décembre 2021

- Ventes, conseils
- Réception de l'office et du réassort
- Gestion des retours

STAGIAIRE LIBRAIRE

Librairie Atelier 9

Paris 9e

Octobre 2021 - Octobre 2021

Réception de l'office, du réassort. Gestion des retours. Ventes, conseils.

Logiciel utilisé : Librisoft.

STAGIAIRE LIBRAIRE

Librairie " Le Genre Urbain "

Paris 20e

Septembre 2021 - Octobre 2021

Logiciel **LIBRISOFT**

Réception de l'office, gestion des retours, ventes, conseils.

ASSISTANT RESPONSABLE RESTAURATION

MERCURE Paris gare Montparnasse

Paris 14e

Janvier 2011 - Août 2021

Gestion d'une **équipe de 8 personnes** (3 salles de séminaire, 1 restaurant, 1 bar) en collaboration avec le Responsable restauration.

Gestion des plannings collaborateurs. Inventaire et procédure de fin de mois. Maîtrise et application des normes HACCP, commande et gestion des stocks, saisie des factures.

Organisation et animation de soirées œnologiques avec invitation d'une personnalité.

Maîtrise des logiciels de restaurarion VG/VR, Fol's et logiciel RH ADP