



SEBASTIEN COLLIN

ADMINISTRATION

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Agent de contrôle du stationnement (ACS)

Faire respecter les règles de paiements des usagers de la voirie de Saint-Malo

Chargé d'accueil | Assistant de direction

Résidence Séniors La Girandière Malouine

Remplacement d'un congé - mai à juillet 2022

- Chargé de la sécurité et de la surveillance des résidents
- Chargé du respect et de l'application des règles et normes du groupe les Girandières pour la Résidence La Girandière Malouine
- Chargé de la coordination et de la communication entre les différents départements
- Diverses tâches liées au bien être et à la vie de tous les jours des résidents et de leurs familles

Consultant | Formateur ressources humaines et méthode Arc-En-Ciel DISC

Sébastien Collin Conseils | 2020 à ce jour

Auto entrepreneur

Formateur spécialisé en hôtellerie restauration, ressources humaines et accrédité de la Méthode des couleurs Arc-En-Ciel DISC (accompagnement personnel et professionnel, profil personnalisé et debriefing personnalisé ou en groupe de travail en entreprise)

Directeur hébergement | Directeur opérations

Hôtel Sacacomie | 9 ans | Québec - Canada

Les Hôtels Nouvelle-France | 5 ans | Québec - Canada

- Concevoir et organiser la prestation hébergement et les services à la clientèle associés
- Gérer l'établissement et en assurer la rentabilité
- Développer une politique commerciale
- Gestion des réservations et ententes des contrats avec les agences de voyages et tours opérateurs à l'international
- Concevoir et prendre en charge le management et l'animation des équipes
- Gestion des crises (grève des salariés pendant 11 mois - effectif de 140 à 12)

Réceptionniste d'hôtels | Chef de rang restaurants

Réceptionniste, serveur, barman, chef de rang : 25 ans d'expériences diverses et variées aussi bien sur des bateaux que dans dans un restaurant gastronomique.

FORMATIONS

- 2021 : Formation et audit en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire (BPH, HACCP, traçabilité, ...)
 - 2020 : Formateur certifié de la **Méthode Arc en Ciel Disc**
 - 2016 : Formation de développement de gestionnaires promulguée et coachings individuels par Emploi Québec
 - 2003-2004 : Licence DRACI (Développement et Recherche en Art Culinaire Industrialisé) Université de Rennes I - Lycée Hôtelier de Dinard
 - 1997 à 2003 : CAP-BEP Restauration | BTH Hôtellerie restauration | BTS Gestion hôtelière et marketing
- Langues : Français : langue maternelle | Anglais bilingue
Informatique : Suite Microsoft Office, Outlook, Internet

Passions

Théâtre, développement personnel et professionnel, gastronomie, et beaucoup d'autres.

JE SUIS ...

Dynamique, digne de confiance, à l'écoute des besoins. Je suis une personne habituée à travailler sur plusieurs dossiers simultanément, à gérer des emplois du temps, échéanciers, bilingue, j'aime être partie prenante de nouveaux projets et travailler en équipe.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Administration
- Hôtellerie restauration
- Méthode Arc-En-Ciel DISC
- HACCP
- Ressources humaines
- Gestion de la main d'œuvre
- Formateur

COMMENT ME CONTACTER

E-mail : sebastien.collin21@gmail.com
Téléphone : 06 28 50 80 86
35200 Rennes