



Tom Rolland

COORDONNÉES

📍 Île d'Oléron, 17310, La chefmalierie

📞 0649176014

✉️ tomr5764@gmail.com

🎂 23 ans | 06/01/2001

🚗 Permis B

COMPÉTENCES

- Contrôle des règles d'hygiène et de sécurité
- Gestion des commandes / stocks
- Encaissement et facturation
- Compétences en matière de résolution des problèmes
- Adaptabilité
- Bon sens relationnel
- Relation client
- Esprit d'équipe
- Capacités techniques de base

LANGUES

Français



Langue maternelle

Anglais



Courant

Espagnol



Notions

CENTRES D'INTÉRÊT

- Secourisme / monde médical
- Découverte de cultures étrangères
- Intérêt pour l'écologie et la nature
- Cuisine du monde

EXPÉRIENCE

Assistant Manager F&B

02/2025 - 05/2025

UMS Mueva | Ponant - International - CDD

- Assistance à l'équipe dans leurs tâches quotidiennes, soutien administratif et logistique.
- Gestion efficace des imprévus et des urgences liés au monde maritime.
- Mise en place de pratiques et procédures liées au règlement d'hygiène alimentaire.

F&B Manager

03/2024 - 09/2024

ECG - La Tremblade - CDD

- Gestion d'une équipe, incluant le recrutement, l'encadrement du personnel, ainsi que l'organisation des tâches et du planning.
- Gestion des budgets, suivi des dépenses.
- Collaboration et formation du personnel pour assurer un service client qualitatif, réactionnel et irréprochable.
- Respect strict des normes HACCP pour assurer la sécurité alimentaire.
- Gestion : Restaurants 110 couverts, Snack débit /j 300, Bar gros débit, Supérette location gérance.

Réceptionniste en Hôtellerie

10/2023 - 02/2024

Les étincelles **** - Tignes - CDD

- Accueil et assistance des clients lors de l'arrivée et du départ à la réception.
- Assistance aux clients pour les services de conciergerie, y compris les recommandations locales et les réservations.

F&B Manager

03/2023 - 09/2023

Yelloh village **** - La Tremblade - CDD

- Collaboration avec l'ensemble des équipes, managers et membres de la direction pour atteindre un objectif commun.
- Création et mise en place de procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire, conformément aux normes HACCP.
- Suivi des objectifs et mise en place de plan commerciaux suivant les normes du groupe YV.

Éducateur Familial

04/2020 - 11/2022

Sos village d'enfants - Gemozac - CDI

- Gestion du planning d'activité type familial.
- Suivi du budget de dépenses mensuelles.
- Gestion d'un groupe d'enfants, veille à leur bien-être et à leur sécurité.

Serveur / Barman / Room service

10/2018 - 03/2020

Sunborn **** - Londres - CDD

- Veille à la satisfaction des clients, anticipation des besoins, conseils personnalisés sur les accords plats et boissons en fonction des préférences et restrictions alimentaires.

- Travail en équipe avec les collègues pour assurer une expérience client optimale.

Responsable Adjoint

01/2016 - 08/2018

Gifi - La pian médoc - Contrat d'apprentissage

- Gestion des stocks : organisation et suivi des inventaires, anticipation des achats et passage des commandes.
- Recrutement du personnel, avec intégration des embauchés à leur arrivée.
- Gestion des budgets, suivi des dépenses et recommandation d'ajustements.

FORMATION

BEPA : Agronomie , 09/2014 - 05/2015

MFR de Vanxains - Vanxains

CCA : Aéronautique , 08/2018 - 10/2018

Aéro school - Bordeaux

CFBS : Maritime, 03/2025 - 03/2025

Centre de formation Louis Benet - La ciotat