

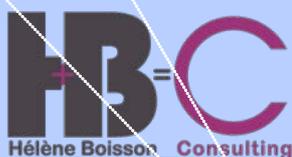
Hélène BOISSON - FORMATRICE



8, Anc route d'Aramon
30400 Villeneuve-lès-
Avignon

Tél. 06 08 43 84 07

hb.consulting@outlook.fr



Compétences



Dynamique avec une grande expérience du monde de l'Entreprise, de la Gestion et de la Restauration (conjoint Chef-proprétaire « La maison du Domaine de Bournissac » Hôtel-restaurant étoilé au Michelin).

Conçoit, élabore et met en place des procédures de gestion innovantes et performantes
Capacité d'observation d'analyse et d'organisation.

Réaliste et rigoureuse, pilote avec efficacité une pluralité professionnelle

Expérience professionnelle

2015 Création d'un concept Restaurant

Transformation d'un bistrot de village en restaurant « New Look », création & élaboration du nouveau concept, supervision de la mise en œuvre, nouvelle organisation, respect des normes HACCP, ERP, mise en place nouvelle équipe, recrutement, respect de la législation en vigueur.

Octobre 2014 Création HB Consulting-Formation

Formation, coaching en gestion, mise en place de process pour le respect de la réglementation, organisation & communication auprès des TPE-PME. Spécialisée en restauration.
Intervention, auprès de la CCI en tant que formatrice.

2012 -2013 Chef de Projet

Elaboration d'un projet de création « restaurant avec chambres d'hôtes sur un concept de **Bistronomie** »
Demande d'agrément, mise en conformité des lieux, développement du concept, gestion administrative et financière.

2009- 2015 Conjoint collaborateur

Hôtel – Restaurant La Maison Domaine de Bournissac
Poste à forte polyvalence, réceptionniste, Chef de rang, suivi administratif et comptable

1997 – 2011 Directrice Administrative & Financière

Définie, supervise, coordonne l'ensemble de la gestion financière de la société.

Gère une équipe de 20 personnes qui comprend un service de commercialisation, un service comptable, assure les formations en interne.

1988 – 1997 Chef Comptable.

Gère la comptabilité jusqu'au bilan ainsi que l'aspect fiscal, social et juridique de l'entreprise. Encadrement du personnel administratif.

Formation



2014 : Titre Entrepreneur Petite Entreprises CNAM (diplômant BAC+2)

2013 : CAP Restaurant – Permis d'exploitation

1988 : BTS Comptabilité & gestion d'Entreprise

1985 : Baccalauréat Sciences Economiques et social

Centres d'intérêt



Gastronomie, Voyages, Décoration.

Et aussi....

1993-2012

* Intervention au sein du Lycée St Vincent de Paul dans le cadre de la formation aux BTS en comptabilité et gestion, membre du jury aux examens.

2013

* Organisation d'un événementiel de grande envergure dans le Théâtre Antique d'Orange « **Le Festival des Chefs** »
Un cooking show avec des Chefs Etoilés au guide Michelin, manifestation ayant accueillis 1000 personnes.

2007-2009

* Création de l'association « **Challenge du Désert** »
Participation en 2009 au Rallye Aicha des Gazelles.
Communication (presse écrite, radio), recherche de sponsors, organisation d'événementiel.