

Christine SORET PRUAL

Villa des Pins
43 avenue Dr Picaut
06400 CANNES
Tél. 06 32 66 09 81

Anglais courant
Espagnol lu & parlé
Italien parlé

hibiscus_christine@yahoo.fr
Maîtrise informatique
(Pack Office, Excel, Powerpoint)
Progiciel HOMING

Coach - Formateur

*Mastercoach – niveau I (RNCP) – Haute Ecole de Coaching Paris 8ème
Licence de Management Hôtelier - Université d'Avignon
BTS Hôtellerie restauration - Ecole Hôtelière de Talence
BTS Tourisme - EST Paris
Deug d'Anglais 1ère et 2ème année (University of Cambridge)*

Parcours Professionnel

2008 à 2017

**IFETH, Promhôte, GRETA &
Luxe Hôtellerie Formation**

*Formatrice
en ressources humaines &
management en Free Lance*

2010 - 2013

HOTEL BEAUSEJOUR- Cannes

Directrice

2003 à 2010

GROUPE VACANCES BLEUES

Cannes (06), Gréoux les Bains (04)
Directrice hôtel & village-club

1998 à 2003

C.R.P.C.E.N

Caisse des Notaires

Domaine de l'Agréou à
Seignosse (40)

*Directrice adjointe
Résidence de vacances*

1992 à 1996

CLUB MED

(Paris, 75)

*Formation et encadrement des
directeurs de sites pour leurs
Interventions en français*

1987 à 1991

CLUB MED

(divers sites : Suisse, Mexique,
Malaisie, Maroc, Nouvelle
Calédonie, Polynésie,
Floride, Italie & Tunisie))
Gestionnaire d'unités hôtelières

Formation continue

Formation de formateur
Auditeur en HACCP
(CCI Côte d'Azur)

Objectif professionnel

*Transmettre des « savoirs faire » et un « savoir être » pour piloter et
développer un projet, assurer une collaboration de qualité,
et asseoir un rapport de confiance*

Compétences Développées

Organisation

- Elabore et assure les séquences de formation dans le cadre des référentiels et des cahiers des charges
- Prépare et réalise l'évaluation des pré-requis et acquis des stagiaires
- Participe aux recrutements, à l'accueil et au suivi des stagiaires, en centre et en entreprise
- Effectue une veille technique et pédagogique
-

Ressources Humaines

- Recrutement, encadrement, animation et motivation d'équipes
- Détermination des objectifs individuels et collectifs
- Entretiens d'appréciation annuelle
- Droit du travail
- Gestion de la masse salariale

Développement des engagements qualité

- Suivi des engagements qualité, formation des équipes sur cet engagement
- Sensibiliser les équipes sur les normes ISO 9001. Relier la qualité à la gestion de l'établissement
- Mise en place de nouveaux outils pour l'application de ce système qualité
- Suivi des normes d'hygiène et sécurité de l'équipe
- Veiller à la satisfaction permanente du client et favoriser une relation de confiance et de fidélisation avec le client

Management

- Sensibiliser sur les fondamentaux du management
- Gestion du temps et des priorités, de son stress
- Les différents styles de management
- Gérer et améliorer le mode de communication
- Renforcer son leadership
- Manager les différentes générations
- Gérer les conflits selon différentes techniques

Culture de la Performance et du Résultat, Ethique & Déontologie
Esprit d'initiative et Sens des Responsabilités
Capacité à fédérer, écoute, empathie
Jogging, vélo, randonnée et échecs, musées et expositions