

# Charles SIMELIERE



## Management & Relation client

### CONTACT

Bietry  
Abidjan

☎ 0700155487 Whatsapp

[charles.simeliere@gmail.com](mailto:charles.simeliere@gmail.com)

28ans

### QUALITES

Capacité d'écoute  
Excellent relationnel  
Travail en équipe  
Polyvalence

### LANGUES

Anglais professionnel

### INFORMATIQUE

Logiciels EASILI /CRM:  
EBMS  
Pack office: Word-Excel  
junior – Powerpoint

### INTERETS

- Voyages
- Cinéma
- Football
- Architecture

### REFERENCES

Carole Bourget  
Maison Brotte -  
Responsable  
☎ +33490836652

Sean Coady  
Meal Ticket & Ballroom  
Operation Manager  
[sean@therectoryclapham.co.uk](mailto:sean@therectoryclapham.co.uk)

Moussa Dahmani  
Manager Q&co  
☎ +33603575059

Safiatou Coulibaly  
Gérante Périgourdine  
☎ 0505753673

### COMPETENCES PROFESSIONNELLES

#### Introduction :

Par mon sens du relationnel et mon aptitude professionnelle, je suis à la recherche d'un projet professionnel sur lequel m'investir et m'épanouir au long terme.

#### MANAGEMENT, CONSEIL & ETAT D'ESPRIT

- **Management d'équipe.** Recrutement et formation des nouveaux employés. Gestion des commandes, des livraisons et du stock. Ouverture/fermeture du lieu, tenue de caisse, proposition d'animations et événements, relation et fidélisation clientèle.
- **Conseil.** Adaptation client, gestion des processus et maîtrise de l'univers professionnel.
- **Etat d'esprit.** Favorise le management participatif, ouvert d'esprit et optimiste "Keep smiling".

#### COMMERCIAL B TO B & ADMINISTRATION

- **Rencontre professionnelles** « Corporate et associatif ».
- Gestion administrative avec suivies des rentabilités & objectifs

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2021 à -

#### Manager / Relation client

##### PERIGOURDINE - Espace restaurant, bistrot & épicerie - Abidjan

Espace de business luxueux, fidélisation clientèle, publicité, événements, relation humaine, suivie et gestion de base rentabilité  
Management (équipe, événement, service, qualité, ambiance)

2020/2021

#### Assistant Manager / Relation client

##### Q&CO – Groupe KERING Paris

##### Restauration collective pour entreprises de luxe (Balenciaga, Gucci)

Management (équipe, événement, service, qualité, ambiance)

2018/2020

#### Assistant Manager / Relation client

##### BALLROOM – Restauration (Owner Christian) Londres

Restaurant sur place/Grab&go/Bar dans la City  
Management (équipe, organisation, service, qualité, ambiance)

#### Supervisor

##### THE MEAL TICKET – Café (Owner Christian) Londres

Café haut de gamme à Paddington – Place business

2017/2018

#### Service au secteur Food and Beverage

##### THE ATHENAEUM – HOTEL & RESIDENCES – Green Park Londres

5 étoiles – Gestion du bar central F&B – Service et accueil.

2016/2017

#### Chargé de développement commercial & client

##### GL EVENTS – Centre de Congrès de Lyon « Lyon For Events »

Marché national – Gestion des 4 espaces locatifs lyonnais (Eurexpo, Centre de Congrès, Sucrière et Matmut Stadium) – Recherche de partenariat

2014/2016

#### Conseiller client & Assistant Caveau

##### Maison BROTTÉ – Châteauneuf-du-Pape

"Domaine et musée du vin"

Vente, dégustation et accueil de particuliers et groupes en anglais  
Merchandising - Marketing Direct - Développement Oenotourisme

2014/2015

#### Conseiller client et Sommelier

##### Boccon di Vino - Altamura – Italie

Vente et dégustation de vins et de produits régionaux - Restaurant

2017

#### DIPLOMES

##### Licence Professionnelle – Métier de la vente & Management

IAE - School of Management - Lyon 3

2016

##### BTS – Management des Unités Commerciales

Lycée Louis Pasteur - Avignon

2013

##### Baccalauréat STG Mercatique – Mention Euro Anglais

Lycée Théodore Aubanel - Avignon