Benoît PICARD
195 rue de la justice, 54710 LUDRES
+33(0)6.59.08.55.96
bepicard@numericable.fr
@BenoitPicard3

46 ans – marié – 1 enfant
Permis B – véhicule personnel



Assistant de direction mission qualité
Anglais usuel

Expérience professionnelle

IBIS HOTEL STE CATHERINE Nancy : Juin 1999 à juin 2021

13 collaborateurs
1,6M€ de chiffre d'affaire – Certifié ISO 9001

Assistant de direction

Mission : assistant qualité, responsable des achats, de la formation du personnel, de l'hygiène et de la sécurité.

Activités :

Gestion : responsable des commandes auprès des fournisseurs (100 K€) ; gestion des stocks ; Optimisation de la gestion des achats : maîtrise de la marge sur coût variable et des ratios établis.
Réalisation des inventaires annuels
Rénovation du concept IBIS (bar, chambres, circulation)

Hygiène – Sécurité – Environnement - Qualité : contribue à la sécurité des biens et des personnes par l'anticipation et la prévention des risques - Garant des règles de sécurité - Contrôle de la conformité des normes dans le cadre des ERP (Incendie, Electricité, Gaz, Détection incendie)
Application des engagements du système de qualité certifié ISO 9001
Contrôle de la norme HACCP pour la maîtrise des risques en matière d'hygiène alimentaire.
Mise en place de la charte Environnement ACCOR « Planet 21 » (Réduction des déchets, tri sélectif, contrôle et diminution des fluides)

Management : 13 personnes
Organisation du planning des salariés, évaluation, formation et recrutement des collaborateurs.
Développement des collaborateurs en les amenant à leur meilleur niveau de compétence

Cafétéria Sun 7 - Epinal : novembre 1998 à mai 1999
CA : 150 K€ - 15 collaborateurs

Responsable du secteur salé
Mission : responsable des achats, respect des coûts matières

Taverne de Maitre Kanter : octobre 1996 à octobre 1998
Chef de Rang

Service militaire - Stetten (Allemagne) : décembre 1995 à septembre 1996
Auxiliaire sanitaire : Régiment de Dragons de Stetten (Allemagne)

Restaurant L'enclos de Valère – Sion (Suisse) : saison été 1995
Chef de Rang

Restaurant L'Aya - Haute-Nendaz (Suisse) saison hiver 1994-1995
Chef de Rang

Restaurant L'enclos de Valère – Sion (Suisse) ; saison été 1994
Chef de Rang

Formation Initiale

1994 - BTS HR – Lycée régional Alexandre Dumas - Strasbourg
1992 - Brevet de technicien hôtelier – Lycée régional hôtelier - Metz

Compétences complémentaires

Formations :
Responsable hygiène (2018),
Formation incendie (sur feux réels)

Linguistique : Anglais - Allemand
Informatique **:** Pack Office (Word, Excel, PowerPoint) DataWeb, RésaWeb, Iauditor, Astoreshop, Fols

Centres d'intérêts

Musées, Histoire, Architecture (XVIII^{ème})

Sport (tennis, judo)

Divers

Conseiller Municipal (Ludres) 2014-2026

Président du Comité des Fêtes (Ludres) 2009-2013