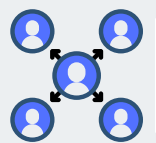




## Enseignement

2019 - Formation de 350 personnes en ligne et en classe (MD, serveurs, barman) pour Ouclik inc.  
 2015 - Création et enseignement de formations et de standards pour Las Olas Traiteur  
 2009 - Enseignement de trois cohortes de Barman pour Bar Pro Academie



## Gestion

2017 - 2020 - Création et gestion d'une agence de placement de personnel -Ouclik inc.  
 2014 - 2017 - Directeur événementiel - 350 employés pour Las Olas Traiteur  
 2009 - 2014 - Gestion d'un joaillerie de luxe pour Jules Perrier - marché Bonsecours  
 2005 - 2008 - Création et gestion d'un espace multiculturel Les Pas sages + création Café-théâtre



## Ventes

2019 - Ventes de 300 événements et augmentation du CA de 200% en une année pour Ouclik inc.  
 2009 - 2014 - Meilleur vendeur trilingue des joaillerie haut de gamme (anglais- espagnol) pour Jules Perrier  
 2013 - Meilleur vendeur au Canada de la marque Bering 2013 chez Jules Perrier



## Informatique

2017 - Création et référencement du site web de Ouclik inc.  
 de 2014 à 2019 Implantation de CRM en entreprise (Podio, Zoho) pour Las Olas Traiteur puis Ouclik inc.  
 2015 - Développement d'une appli mobile pour Las Olas Traiteur



## Administration et comptabilité

2018 - 2020 - Administration complète d'une start-up (Rapports, plannings, présentations, inventaire, accueil et service à la clientèle, commandes, démarchage, organisation, courrier et courriel)  
 Tenue de livre et gestion des logiciels de comptabilité - Maintenance informatique, Back-up, sécurité - Devis - Facturation - Paie (Employeur D) - Rapports comptables (bilan, flux de trésorerie, états des résultats)



## Arts de la table

2010 - 2019 - Gestion d'événements - Feux loto Qc, Formule 1, OACI, BMR, FTQ, Proprio direct, bal des orchidées...  
 2016 - Création d'une gamme de stations culinaires pour Las Olas Traiteur  
 2003 - Serveur privé famille royale du Maroc à Megève, Cuisinier en villas privées pour milliardaires à St-Tropez  
 1ère gestion d'un restaurant à l'âge de 20 ans "le Portugal à table" Strasbourg



## Infographie

2018 - 2019 - [Vidéos de formation \(création, production, montage\) Cliquez ICI](#)  
 2018 - 2019 - Réalisation complètes des supports de communication et de ventes  
 2016 - Création du catalogue de ventes des produits et service de Las Olas Traiteur



## Mentorat

2009 - Mentor et accompagnement à la création de la brasserie "Espace Public" Montréal  
 Membre Futurpreneur Canada depuis 2009



## Communauté

Depuis 2019 - Président de l'association des amis du Parc Médéric martin  
 Depuis 2019 - Membre du conseil d'administration de la TCF (télé communautaire de Montréal)



## Thérapeute

Depuis 2009 et le diplôme de thérapeute obtenu  
 Accompagnement de personnes pour des problèmes physiques, émotionnel ou spirituel, grâce au yoga et la polarité.



## Yoga

depuis 2009 - Treize ans de pratique