

# RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES

CÉCILE CHAUTARD

## À PROPOS

- ✉ chautard.cecile@gmail.com
- 🏠 34000 Montpellier
- 🌐 www.linkedin.com/in/cecilechautard
- 📍 Hérault
- ☎ 06 68 62 57 33

## MES ATOUTS

Une expérience de 5 ans à l'international  
Savoir fédérer des équipes autour d'un projet commun.

## MES VALEURS

Le respect, l'écoute, le partage, la santé

## SOFT SKILLS

Compétences personnelles:

Confiance en soi, Adaptabilité, Intelligence émotionnelle

Compétences interpersonnelles :

Aïssance relationnelle, Leadership, Esprit d'équipe

Compétences professionnelles :

Autonomie, Ethique professionnelle, sens de l'organisation, Gestion de projet

## EXPERIENCES ASSOCIATIVES

De 2016 à 2020 : Cuisinière pour une popote roulante à Montréal. Préparer des repas servis à domicile pour des personnes en perte d'autonomie.

De 2013 à 2020 : Membre de différents conseils d'administration :

Tourisme Montérégie- Organisme de développement touristique

Club Hôtelier Clermontois - S'associer aux organismes institutionnels pour promouvoir l'offre hôtelière et touristique de la ville.

CRÉPI Auvergne - Organisme œuvrant dans la réinsertion professionnelle en proposant des rallyes pour l'emploi, des déjeuners de l'insertion, des jobdating....

## REFERENCES

Réf. professionnelles sur demande

*Femme d'excellence, j'aime les nouveaux défis et sais les relever avec engagement, autonomie et efficacité. Je veux adhérer pleinement à un projet où l'humain, l'environnement et l'expérience client sont au cœur de l'organisation.*

## COMPÉTENCES

<b>Superviser la gestion de personnes et développer la culture d'entreprise</b>	Superviser le recrutement, le processus d'intégration, réaliser et piloter un plan de formation, mesurer la satisfaction des employés, évaluer des compétences professionnelles, piloter la réalisation des entretiens annuels du personnel, animer et partager la culture d'entreprise, gérer des prestataires sous traitants.
<b>Suivre un budget</b>	Établir des budgets prévisionnels, suivre l'activité et les résultats jour, cumul mois et année, analyser des écarts, analyser un résultat d'exploitation, établir des mesures correctives, faire un plan d'action
<b>Diriger une structure</b>	Définir une politique commerciale, développer le parcours client. Utiliser des outils de mesure de la satisfaction, de veille, de benchmark, gérer une équipe jusqu'à 50 personnes.
<b>Faire vivre le dialogue social</b>	Organiser des élections IRP, assurer les relations et organiser le dialogue social avec les IRP.
<b>Réaliser la gestion administrative</b>	Réaliser et contrôler la gestion de la paie, gérer des procédures d'embauche et départ, superviser la gestion administrative du personnel,
<b>Leadership d'équipes</b>	Manager des équipes, motiver, savoir communiquer, donner du feedback, transmettre du savoir, coacher, déléguer.
<b>Superviser la gestion de crises</b>	Mettre en place et suivre des procédures pour chaque risque évalué. Gérer des situations de crise : Covid 19, H1N1, suicides, alertes incendies, évacuations dans un ERP.
<b>Mettre en oeuvre et contrôler des procédés QHSE</b>	Implanter et suivre des procédures de qualité, HACCP, ISO 9001 et 14001, contrôler l'application des obligations légales et réglementaires, réaliser un reporting social
<b>Informatique</b>	Maîtrise de la suite Microsoft 360, Power BI et logiciels hôteliers

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

<b>Projet Création d'entreprise</b>	D'octobre 2020 à octobre 2021 Montpellier
<b>Consultante / Employée dans un organisme communautaire</b>	De décembre 2015 à décembre 2017 <b>Multi-entreprise / Centre d'Action Bénévole de Montréal</b> Montréal (Canada)
<b>Directrice générale hôtel-bar 4*</b>	De janvier 2018 à avril 2020 <b>Germain hôtels Group</b> Montréal (Canada) - Hôtel de 168 unités
<b>Directrice générale Hôtel-restaurant de 2* à 4*</b>	De juin 2008 à septembre 2015 <b>Groupe Accor</b> Perpignan, Paris, Clermont-Ferrand, France - de 78 à 160 unités
<b>Adjointe de direction hébergement/restauration</b>	De février 2001 à juin 2008 <b>Hôtel Ibis - Accor Group - entre 71 et 165 unités</b> Montpellier, Grenoble
<b>Attachée commerciale interne</b>	De juin 1996 à février 2001 <b>Hôtel Ibis Montpellier Sud - 165 unités et 1000m2 d'espaces locatifs</b> Montpellier

## DIPLÔMES ET FORMATIONS

<b>Titre professionnel Responsable RH - Niveau 6</b>	De novembre 2021 à juin 2022 <b>Cnam Occitanie</b> Montpellier, France Développer la capacité à concevoir et mettre en place des dispositifs, pratiques et outils RH.
<b>Brevet Technicien Supérieur Hôtellerie-Restauration - Option Hébergement</b>	De 1991 à 1994 <b>École hôtelière Sacré Coeur</b> Saint-Chély-d'Apcher, France