

Vincent Peña
Formateur en
Hôtellerie

Seize années d'expérience professionnelle dans l'hôtellerie trois et quatre étoiles.

ATOUTS

**: Polyglotte, expérimenté,
connaissance du métier
et du marché Parisien,
encadrement d'équipes,
organisation, contrôle**

OBJECTIF

**Mettre mes compétences
au service des
professionnels
du métier de l'hôtellerie
et des établissements
hôteliers.**

LANGUES

Anglais et Espagnol
Courant, lu, parlé, écrit

INFORMATIQUE :

Pack Office:
Outlook, Word, Excel

PMS:
Palace, HotelEasy, SIHOT

CRM :
Sirius

OTA :
gestion tarifaire et des
disponibilités, suivi des
commissions

Channel Managers:
EZYield, RateTiger

Formateur certifié :

**Obtention du Certificat Professionnel FFP de Formateur d'Adultes (Juin 2015)
S.I.P.C.A Formation**

Expérience Professionnelle:

F.A.C Hôtel – Paris VIII
Depuis le 1^{er} Mars 2016

Formateur en Réception Hôtellerie

Hôtel MELIA ROYAL ALMA ** Paris VIII**
Septembre 2012 à Mai 2013 :

Chef de Réception
Encadrement de l'équipe de réception et
conciergerie (12 personnes).

TRYP PARIS François Hôtel * Paris II**
Juin 2009 à Septembre 2012 :
Mai 2006 – Mai 2009 :

Chef de Réception
1^{er} de Réception
Encadrement de l'équipe de réception
(7 personnes)
Réceptionniste

Février 2004 à Avril 2006 :

Ouvertures Restaurants « Opéra » Paris IX et « Au Bord du Lac »
Avril 2003 à Janvier 2004

Service en Salle

Hôtel OPERA LAFAYETTE * Paris IX :**
Juin 2000 à 2001 à Mars 2003 :

Réceptionniste
Service réservation / Facturation / Gestion des
stocks bar, petit déjeuner, conciergerie.

Novembre 1997 à Juin 2000

Réceptionniste de Nuit
Assurer la sécurité de l'Hôtel et la continuité
des opérations journalières. Attribution des
chambres. Classement débiteurs. Conciergerie.

Restaurant « Les Cévennes » Paris XV :
Août 1997 à Novembre 1997

Commis de salle

Hôtel Restaurant Arraya * SARRE (64)**
Juillet / Août 1995 :

Stage en Cuisine

Domaine de FOMPEYRE * BAZAS (33)**
Juillet / Août 1994:

Stage en Cuisine et Réception

Hôtel CHANTACO * St JEAN DE LUZ**
Juillet / Août 1993 :

Stage Service Restaurant