

ROXANE SENÉCAL

ADRESSE

550, RUE JETTÉ, LAVAL, QC, H7X 2N5

TÉLÉPHONE

514 882-6974

COURRIEL

ROXANE.SENECAL@HOTMAIL.FR

SOMMAIRE

Évoluant depuis 2015 au sein du Service de l'Espace pour la vie, je suis une personne authentique et fiable, qui apporte un côté très humain dans son approche de gestion. Mes expériences démontrent une grande capacité d'adaptation, beaucoup de résilience et surtout un fort potentiel de développement. Orientée sur la satisfaction de la clientèle, j'ai une vision systémique qui me permet de bien percevoir et comprendre les complexités d'une situation ou d'un processus. Toujours à la recherche de nouveaux défis, je souhaite continuer de travailler dans un environnement où l'humain se place au cœur des priorités. Mon objectif est de trouver ma place dans une entreprise qui rejoint mes valeurs et contribuer à y bâtir une culture organisationnelle forte et mobilisante.

FORMATION

2020 - ESG-UQAM

Baccalauréat en administration



2011 – ITHQ

DEC – Gestion appliquée à la restauration

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

CHEF DE SECTION | RESTAURATION | ESPACE POUR LA VIE

Juillet 2018 – Aujourd’hui

- Gestion de l'ensemble des activités de restauration d'Espace pour la vie
- Planification stratégique des ressources humaines, financières et matérielles
- Développement de nouveaux projets en lien avec l'orientation
- Renforcement de la coordination et de la synergie avec les autres départements et services
- Négociation et maintien de bons termes avec les divers fournisseurs
- Suivi des budgets/recettes et atteinte des objectifs à tous les niveaux

Réalisations : Ouverture d'un nouveau point de vente pour Jardin en Lumières 2018, avec un délai d'un mois; Signature d'un contrat de bail, d'une durée de 5 ans, pour le nouveau concessionnaire alimentaire au Biodôme et au Planétarium; Ouverture d'un nouveau Café-Terrasse et relocalisation de la Crèmeerie; Redressement du climat de travail;

CHEF DE DIVISION | STRATÉGIES ET DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES (INTERIM) | ESPACE POUR LA VIE

Mars 2021 – Juin 2021

- Développement du potentiel commercial en cohérence avec les valeurs et la mission de l'organisation
- Analyse et suivi des indicateurs de performance, de la gestion des biens ainsi que des budgets
- Développement de partenariats et de stratégies afin d'augmenter la compétitivité et assurer la croissance des institutions muséales
- Gestion d'une équipe multidisciplinaire; contremaître (1), cols blancs (10), professionnel (1), cols bleus (8), étudiants saisonniers (50)

Réalisations : Développement d'un concept resto-boutique pour l'ouverture de l'Insectarium; Optimisation des rapports de vente et d'analyse en boutiques; Octroi d'un contrat pour développement d'un packaging alimentaire EPLV et d'une plate-forme graphique unique pour l'Insectarium ;

CHARGÉ DE LA RESTAURATION | JARDIN BOTANIQUE

2015 – 2018

- Coordination et supervision d'employés étudiants (20 personnes par jour)
- Gestion des activités quotidiennes d'un restaurant
- Maintien des standards du Service à la clientèle et du respect des règles d'hygiène et salubrité

Réalisations : Configuration des nouveaux POS pour tous les points de vente; Ouverture d'un salon de thé; Mise en place d'outils de travail permanents.

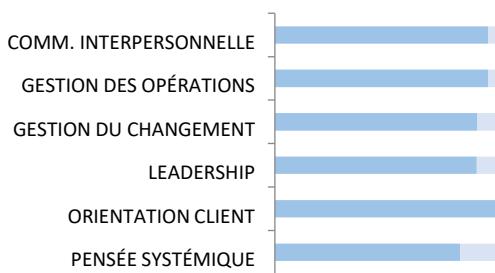
CUISINIÈRE | CTMA VACANCIER

2011 - 2014

- Responsable de la section des entrées pour un bateau de 400 passagers (création de menus, planification de la production, standardisation de recettes, etc.)

Réalisations : Promue responsable dès ma deuxième saison ; désignée pour remplacer le Chef durant ses vacances lors du retour prévu en 2015.

COMPÉTENCES



LANGUES

FRANÇAIS



ANGLAIS



SUPERVEISEUR DES SERVICES ALIMENTAIRES (STAGIAIRE) | HYDRO-QUÉBEC

| 2011

SERVEUSE | AUBERGE LAC-MÉGANTIC

| 2010

CUISINIÈRE | RESTAURANT DUE COMPARI

| 2008 - 2010

CAISSIÈRE | ST-HUBERT EXPRESS

| 2005 - 2009