



Eric Quernez

10, rue des mimosas
44320 Chauvé
06.74.80.70.76
eric.quernez@wanadoo.fr

Responsable magasin

PROFIL

Sommelier de formation, j'ai exercé différents métiers autour du vin durant ma carrière. Cela m'a permis d'acquérir de nombreuses compétences (rigueur, pédagogie, gestion, management, commerce, achat, négociation, ...)

LOGICIELS

Excel / PowerPoint / Publisher
Système AS400
Système Webcaisse

LANGUES

Anglais B1
Espagnol B1

FORMATIONS

- 1996 Mention Complémentaire Sommelierie
Faculté des métiers de Rennes
- 1994 Réceptionniste d'Hôtel à vocation nationale et internationale
Université privée à Rennes
- 1993 Diplôme Universitaire (niveau DEUG)
Spécialité Physique-Chimie
Université Rennes 1
- 1991 Baccalauréat série D
Lycée René Cassin à Montfort

PASSIONS

Les voyages, le vin, la cuisine, les échecs, le ping-pong

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Du 19/11/2012
au 23/06/2021
(Pornic)

Le Curé Nantais,

Responsable magasin

Missions :

Achat et gestion des produits
Management d'une équipe
Développement commercial et marketing
Communication sur la marque

Du 01/03/2012
au 15/11/2012
(Pornic)

Le Petit Entre-Pots,

Dirigeant

Missions :

Caviste (vente, conseil)
Achats
Cours d'œnologie
Soirées dégustation (accords mets et vins)

L'Entre-Pots,

Dirigeant

Missions :

Du 01/08/2007
au 15/11/2011
(Pornic)

Gestionnaire d'un restaurant, d'une cave et d'un bar à vins
Management d'une équipe
Relations clients et fournisseurs

L'Atelier du Sommelier,

Dirigeant

Missions :

Du 20/08/2002
au 31/07/2007
(Saint-Herblain)

Consultant-Formateur
Commercial en vins
Conférencier pour les syndicats viticoles du Languedoc et Inter-Rhône

E.M.T.H.,

Formateur en sommellerie

Missions :

Du 31/08/1999
au 10/07/2002
(Béziers)

Former les apprentis
Eduquer au monde du vin
Développer les outils pédagogiques
Elaborer les référentiels de formation

Restaurant La Côte Saint-Jacques, 3 étoiles au Michelin

Sommelier

Missions :

Du 01/02/1997
au 28/08/1999
(Joigny)

Conseiller et servir les clients