



Ludovic Kornmann

14 Rue de Plaisance - 81150 Marssac sur Tarn
06 20 77 39 70 - contact@ludovickornmann.com

FORMATION

WEBMASTER NIVEAU III (2017-2018)
Lycée Post Bac Saliège - Toulouse Balma

BREVET DE TECHICIEN SUPERIEUR (1998-2000)
Art de la Table
Lycée hôtelier J.Storck - Guebwiller

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE (1996-1998)
Lycée hôtelier J.Storck - Guebwiller

BEP / CAP cuisine et restaurant (1994-1996)
Art de la Table

COMPETENCES

Webmarketing et Communication :

- Planification et stratégie marketing digital
- Audit / Dossier de préconisation
- Veille technique et concurrentielle
- Rédaction de contenu

Gestion de projet :

- Coordination et planification
- Animation d'équipe
- Suivi et analyse
- Outils de gestion de projet (PERT, GANT)
- Rédaction de cahier des charges

Technique Web :

- Conception, optimisation et intégration de site web
- Ergonomie
- Référencement
- Webdesign
- Google Analytics

Graphisme :

- Identité visuelle
- Chartes graphique
- Design logo

Droit de l'internet :

- Règles de Publication
- Protection des données, marques et nom de domaine
- E-réputation

Langage et développement :



EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Octobre 2016 – Juin 2017

VORWERK Thermomix - TOULOUSE (31)

Conseiller-Vendeur Culinaire

Présentation et commercialisation du robot culinaire
Phoning, prise de rendez-vous
Suivi client

Mai 2011 – Juin 2013

ABBAYE DES CAPUCINS *****
MONTAUBAN (82)

Chef Sommelier

Gestion et valorisation de stock
Création et mise à jour des cartes des vins
Mise en place d'inventaire informatisé relié à une caisse enregistreuse
Gestion du personnel, formation
Accueil et vente des boissons en restaurant

Décembre 2009 – Avril 2010

CHALET d'ADRIEN *****
VERBIER (Suisse) Relais & Châteaux

Sommelier

Accueil et vente des boissons en restaurant
Entretien des locaux, vérification des stocks

Décembre 2008 – Mars 2009

CHALET d'ADRIEN *****
VERBIER (Suisse) Relais & Châteaux

Sommelier

Accueil et vente des boissons en restaurant
Entretien des locaux, vérification des

Juillet 2013 - Octobre 2016

LA PLAQUE DE L'ÉVÊQUE - ALBI (81)

Gérant de Restaurant

Gestion administrative et comptable
Gestion du personnel, planning, formation
Programmation et gestion de Caisse enregistreuse
Chef de cuisine, gestion des stocks
Création des cartes de menu, promotions, publicité, mailing
Mise à jour et communication sur réseaux sociaux et site internet

Mai 2010 – Avril 2011

FERME ST-SIMÉON*****
HONFLEUR (14) Relais & Châteaux

Chef Sommelier

Gestion et valorisation de stock
Création et mise à jour des cartes des vins
Mise en place d'inventaire informatisé relié à une caisse enregistreuse
Accueil et vente des boissons en restaurant

Avril 2009 – Octobre 2009

CHÂTEAU DE CURZAY ***** (86)
Relais & Châteaux

Sommelier

Accueil et vente des boissons en restaurant
Entretien des locaux, vérification des stocks

Décembre 2006 – Avril 2008

AUBERGE BLANCHE NEIGE (68)

Maître d'hôtel-Sommelier

Accueil et vente des boissons en restaurant
Suivi et service des plats