

# OLIVIER TAILLANDIER

Riche d'un parcours pluridisciplinaire et international. Fort de plus de trois ans d'expériences professionnelles. Je souhaite aujourd'hui m'engager dans l'apprentissage de la cuisine professionnelle .

📍 07.61.29.52.17  
Olivierjw@gmail.com

🇫🇷 NATIF  
🇬🇧 NIVEAU C1  
🇪🇸 NIVEAU B2



## CHAMPS D'EXPERTISES

- RSE
- Tourisme Durable
- Gestion de projets évènementiels
- Management des unités touristiques

## AUTRES EXPERIENCES

- Intérimaire sur des chantiers (Plaquiste, couvreur, charpentier)
- Chef de projet dans une ONG en Nouvelle- Zélande
- Création d'un festival de cinéma étudiant
- Création d'un Webzine culturel
- Photographe

## DIPLÔMES ET FORMATIONS

### Université Catholique de l'Ouest

LICENCE EN GESTION INTERNATIONALE ET ÉTHIQUE

- Double cursus en management et philosophie
- Promotion internationale en langue anglaise
- Erasmus à l'université de Maribor (Slovénie)

### ESCP Europe

MASTER HOSPITALITY MANAGEMENT

- Campus de Madrid et de Turin
- Promotion internationale en langue anglaise.
- Apprentissage de l'espagnol (Niveau B2)
- Spécialisation en management culturel et évènementiel

### Cornell University

PROGRAMME DE DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

- Campus de Ithaca, New-York, USA
- Différents modules dispensés par des grands professionnels de l'industrie touristique
- Université membre de la IVY League

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### Responsable buffet et petit-déjeuner

FIEF DE LA THIOIRE  
2020-ACTUELLEMENT - JUIGNÉ SUR LOIRE, FRANCE

### Assistant chef de projet évènementiel

ETHIK CONNECTION - GROUPE "DANS LE NOIR?"  
2019-2020 - PARIS, FRANCE

### Consultant en développement durable

RUSTIACE  
2019 - MADRID, ESPAGNE

### Divers projets de professionalisation

FAUCHON - AMADEUS - TUI - FONDATION DES MUSÉES DE TURIN  
2019 - MADRID / TURIN

Durant mon année à l'ESCP, nous avons eu la chance de travailler pour les grands groupes cités ci-dessus. Ces travaux nous ont permis de développer des offres de services, des stratégies digitales ainsi que de créer de l'expérience client.

### Saisons en restauration - Chef de Rang

LE PETIT SAINT MICHEL  
2015 - 2018 - ERQUY, CÔTES D'ARMOR