



ERWAN EWANE

ALTERNANCE MARKETING SPORTIF

Fort d'une carrière réussie dans la restauration, je me reconvertis aujourd'hui dans le **marketing sportif**, un secteur qui allie ma passion pour le sport et mes compétences en **gestion**. Mon expérience dans le **management de services** m'a appris à comprendre les dynamiques de marché, à gérer des équipes et à créer des expériences mémorables pour les clients.



erwanewane@gmail.com



06 44 23 63 06



Rennes & Périphérie

FORMATION

BTS HÔTELLERIE ET RESTAURATION

EPMT-Paris
2019-2021

CAP HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CFA Médéric-Paris
2018-2019

BACCALAURÉAT ES

Option Cinéma Audiovisuel
2017

COMPÉTENCES

LANGUES PARLÉES

Français : langue maternelle
Anglais : Anglais courant
Japonais : niveau débutant

EXPERTISE

Leadership et gestion d'équipe
Connaissance du secteur sportif
Collaboration et travail d'équipe
Compétences relationnelles et réseaux sociaux
Sensibilité aux enjeux éthiques

ACTIVITÉS SPORTIVES

Athlétisme : sélectionné par la FFA en tant que coureur de fond de l'équipe régionale (2012).
Volley-Ball
Basket-Ball
Football
Tennis

EXPÉRIENCE

CHARGÉ D'ÉVÉNEMENT NAUTIQUE ET SPORTIF | 2024-2025 (3MOIS)

Hôtel Seme Beach Limbé, CAMEROUN anglophone | 2 à 3 événements \semaine

- Organiser, coordonner et promouvoir les événements nautiques et sportifs de l'hôtel.
- Assurer la logistique, le budget et la satisfaction des clients.
- Organisation d'un tournoi de Beach-Volley avec un ancien joueur professionnel. Supervision d'une séance de détection de football avec des recruteurs Serbes, pour passer en niveau professionnel. Planification de plongées sous-marine afin de promouvoir et sensibiliser les récifs coralliens.

ASSISTANT MANAGER | 2021-2023 (24MOIS)

Vivant Deux Restaurant Gastronomique | 30 clients \jour

- Gestion de la base de données clients internationaux, mise en place d'actions marketing et CRM pour les cibler et les fidéliser.
- Superviser et assister le manager pendant le service, former et encadrer le personnel, assurer la satisfaction client.
- Pratique quotidienne de l'anglais grâce à une clientèle internationale. USA(40%), Pays du Nord(20%), Français(30%).

CHEF DE RANG | 2019-2021 (24MOIS)

Le Saint Hôtel**** | 60 clients \jour

- Gestion du temps pour la mise en place d'un service de bonne qualité.
- Prise de commande des clients et conseil sur le vin et les plats.
- Gestion de mon commis afin de garantir un service de qualité.

BARMAN, COMMIS | 2018-2019 (12MOIS)

Brasserie La Maison | ~100 clients \jour

- Élaboration et mise en service des cocktails, nettoyage du bar.
- Gestion de l'inventaire quotidiennement afin que tout soit en place sur mon lieu de travail.
- Relationnel quotidien avec les clients afin de créer une expérience agréable.