

Entrepreneur

<http://www.doyoubuzz.com/jean-marie-bruyere>



Jean-Marie Bruyère
59 ans

Rue du 8 Mai 1945
73240 Saint-Genix-sur-Guiers

COMPETENCES

Vente :

- Elaborer en plan d'action;
- Suivre un portefeuille clients;
- Fidéliser la clientèle;
- Préparer des show-rooms et des foires;
- Organiser des e-mailing et du marketing viral;
- Solutions informatiques Hardware & Software;
- Solutions Internet, ToIP, Cloud, Fibre, Xdls;
- Connaissances en Agro-Alimentaire;

Exploitation

- Gérer des patrimoines immobiliers pour différents acteurs du marché français
- Diriger une start-up, de la conception à la distribution de solutions de ToIP (téléphonie sur l'Internet) pour les TPE/PME-PMI.
- Administrer une société de produits et services informatiques pour une clientèle B2B et B2C
- Portage du projet « *Centre-Ville.fr* » devant Capital Venture CAPITAL IT pour la communication des TPE de 0 à 20 salariés

Différents Résultats :

- Gestion d'entreprise:
 - ✓ Mettre en place une stratégie pour distribuer en métropole et à l'international des solutions de téléphonie sur Internet pour une clientèle B2B;
- Coordination de projets:
 - ✓ Créer une solution de téléphonie sur Internet (VoIP) pour réduire à zéro le coût de télécommunication à l'international;
 - ✓ Réaliser, porter et présenter le projet « *Centre-Ville.fr* » à Capital IT 2001 pour une levée de fonds de €M 3.00
- Art Culinaire :
 - ✓ Certificat de travail : félicitation pour mon dynamisme, ma créativité et ma gestion des stocks dès 1985.

Connaissances spécifiques

- Analyser les marchés et synthétiser l'information;
- Scruter la concurrence et les innovations;
- Réaliser des études de satisfaction client, des études de marché et de faisabilité;
- Concevoir des modèles économiques apportant une valeur ajoutée à un produit;
- Définir et contrôler la réalisation d'objectifs ;
- Manager des équipes (interne et externe);
- Gérer de litiges en interne ou en externe ;
- Structurer des relations avec les médias ;
- Dialoguer avec les partenaires sociaux.

SAVOIR ETRE

Disponibilité d'écoute et empathie, curieux, tenace, réfléchi, rigoureux, prise d'initiative, négociation, esprit d'analyse, de synthèse et d'équipe, autonome, adaptable, dynamique, communicant, organisé et optimiste.

EXPERIENCES

- ✓ 21 ans de Direction d'Affaires
- ✓ 16 ans en tant que chef de cuisine, chef de partie, commis, 4 ans en tant que serveur, à Paris et en saisons

FORMATIONS

- ✓ Cuisson à juste température sous le patronage de Joël Robuchon, novembre 2012
- ✓ Anglais: lu, écrit, parlé, méthode TOEFL Niveau 3 – 2008 – Pretoria, Afrique du Sud
- ✓ Formation BTS en Commerce International: ESC Chambéry, 1991 – 1992
- ✓ Commis de cuisine, Unifhort, Paris – 1982 / CAP en candidat libre, Savoie, 1985

LOISIRS

Philosophie, économie, voyages, musique, développement personnel.