

# VINCENT LEFRANT

## Curriculum Vitae

[www.vincentlefrant.fr](http://www.vincentlefrant.fr)



70 avenue de Laon (A4)  
02 200 SOISSONS

Né le 20/04/1985 (32 ans) – Célibataire

06 30 01 02 40  
[cv@vincentlefrant.fr](mailto:cv@vincentlefrant.fr)

Permis B - Véhicule  
Secouriste (Citoyen de sécurité civile - PSC1)

### CHEF DE PROJET SENIOR ÉVÈNEMENTIEL

#### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### Attaché Territorial – Rattaché au Service Animations et Festivités

Ville de SOISSONS (02) / 2017

- Organisation, animation et coordination de l'activité du service
- Organisation des manifestations (grands événements, cérémonies patriotiques...)
- Gestion de l'interface entre les associations et les différents services municipaux
- Régisseur technique
- ...

#### Chef de projet évènementiel / Social Manager / Office Manager (Cadre)

750 Grammes - SOISSONS (02) / Evolution dans l'entreprise / 2007 – 2017

Salon du Blog Culinaire (2007 – 2015) :

- **Création, développement, coordination, mise en place** (administratif / terrain) du **Salon du Blog Culinaire, rencontre internationale** de blogueurs culinaires, avec une partie ouverte au public à SOISSONS : 350 blogueurs présents / 150 démonstrations, 3 jours de montage, 2 400 visiteurs
- Gestion des hébergements (300 nuitées), du transport, des navettes...
- **Gestion budgétaire** de cette manifestation à 110 K€
- **Plan de communication** de l'évènement : *Save the Date*, communiqués de presse, dossiers de presse...
- **Animation des réseaux sociaux** à 10,54 millions de fans (*Community Manager* sur différentes pages Facebook : 750G / *Recette Gâteau*)
- **Déclinaison du concept** sur une journée à PARIS
- **Bilan de l'action** pour les parties prenantes
- **Gestion des retombées médias** : Presse, TV, Réseaux sociaux (1 500 retombées), web (200 billets)

Foires et salons, manifestations privées et publiques (2009 – 2016) :

- *Salon de l'Agriculture* (PARIS), *Foire de Paris* (PARIS), *Salon Saveurs* (PARIS), *Salon Sugar* (PARIS), Restaurant éphémère et caritatif *Cœur de femmes* (PARIS), *Vidéo City* (PARIS) *Fruits rouges & Co* (LAON), *Fête de l'horticulture* (SOISSONS)...
- **Création d'animations culinaires** pour les organisateurs de ces salons (*Battle*, concours, démonstrations...)
- Mise en place de **manifestations privées** (Comité d'entreprise, Direction de société, Réunions d'équipe)

#### Coordination d'Accueils Collectifs de Mineurs (ACM) de loisirs et stages sportifs

UFOLEP Aisne / Evolution dans la structure depuis 2011

- Mise en place et **gestion administrative et générale** des structures
- Organisation de **réunions d'informations** (partenaires, familles)
- Référent restauration (normes HACCP)
- **Suivi budgétaire** (prévisionnel, réel) ...

## Organisation de manifestations associatives et sportives

Domaines variés / Depuis 2005

- *La Bercycle* : mise en place administrative et gestion informatique de cette course à étapes
- *Fête de la randonnée départementale UFOLEP* : mise en place du programme et pilotage du projet
- *After-work* : mise en place et pilotage d'initiations sportives dédiées aux salariés du Soissonnais pour la Ville de SOISSONS
- **Organisation de championnats nationaux** (comité de pilotage et coordination) : Cyclo-cross (MONAMPTEUIL – 2016), Pétanque (SOISSONS - 2012), *Twirling baton* (TERGNIER - 2011), Cycloport (COUCY LE CHÂTEAU - 2011), Boules Lyonnaises (SOISSONS - 2010)
- Équipier logistique à l'AFM Téléthon : **coordination des projets avec les associations**, définitions des besoins, aide technique
- **Gestion et encadrement des séances scolaires** à la Patinoire de SOISSONS...

## FORMATION PROFESSIONNELLE

### Licence professionnelle d'ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes hôteliers et de restauration

Université de TOULOUSE Le Mirail (31) / 2006 – 2007 (octobre – septembre)

- Gestion de projets d'entreprises d'hôtellerie et de restauration
- Apprentissage des **techniques de gestion de projets** en ingénierie culinaire
- Formation : **contrôle de gestion, analyse financière, marketing, gestion des ressources humaines, management, informatique appliqué...**

### BTS hôtellerie - restauration comptabilité, marketing, hébergement

Lycée hôtelier de SOISSONS / 2004 – 2006 (septembre – juin)

- **Diriger, former, animer une équipe** en hôtellerie-restauration
- **Fidélisation**, développement de la clientèle, en utilisant des **méthodes commerciales**
- Formation : **économie générale**, économie d'entreprise, gestion des ressources humaines, **droit, gestion comptable financière et fiscale, marketing, communication**, informatique appliqué, arts de la table, gestion hôtelière...

### Bac technologique hôtelier (BTN) cuisine, restaurant et hébergement

Lycée hôtelier de SOISSONS / 2002 – 2004 (septembre – juin)

- **Apprentissage du savoir, savoir être, savoir faire**
- **École de la vie = rigueur professionnelle**

### BEP – CAP hôtellerie restauration option cuisine

Lycée hôtelier de SOISSONS / 2000 – 2004 (septembre – juin)

- Découverte de l'hôtellerie restauration
- Apprentissage des techniques de service, de la cuisine
- **Respect des normes professionnelles (HACCP...)**

## DIVERS

- **Brevet Fédéral 2 Officiel (BF2O)** – Arbitre National en Activités Cyclistes – **UFOLEP**
- **Régisseur son, lumières et plateau** – **Ville de SOISSONS** – Mail Scène Culturelle – Différentes manifestations
- **Vice-Président Développement et Animation** - **UFOLEP Aisne** (2 170 adhérents – 77 associations)
- **Responsable de l'activité Cycloport** pour le département de l'Aisne – **UFOLEP**
- **Animateur Marche Nordique (BF1A) et Resp. de section** (50 licenciés) – **AOS COURMELLES / UFOLEP**
- **Arbitre régional** (cyclisme traditionnel) - **Fédération française de Cyclisme (FFC)** – Comité de Picardie
- **Régisseur son-lumières et logistique** – Groupe vocal **Carnet de voyages**
- **Formateur informatique** (*GIMP, Pack Office, Over-blog*) - **Comité Départemental Olympique et Sportif, Ligue de l'Enseignement 02, l'UFOLEP 02**
- **Nombreuses autres compétences et projets développés** dans le cadre du bénévolat, de vacances...



Retrouvez l'intégralité de mon CV sur [www.vincentlefrant.fr](http://www.vincentlefrant.fr)

