

Louis HARISTOY



Suite à l'obtention récente de mon Master 2 en Management du Sport à Amos Business School, spécialisé dans l'organisation d'événements sportifs, je suis à la recherche d'une nouvelle opportunité dans le secteur de l'évènementiel. Ma maîtrise des outils de gestion de projet, couplée à mon sens de l'organisation, me permet de mener à bien des projets complexes dans les délais impartis. Motivé par le challenge et doté d'un bon sens relationnel, je suis convaincu de pouvoir apporter une réelle valeur ajoutée à votre équipe.

CONTACT

 06 72 38 87 44

 haristoylouis@yahoo.fr

 76 rue de Marly
33700 Mérignac

FORMATIONS

2019- 2024

Master 2 Manager des Organisations Sportives

AMOS BUbusiness School Bordeaux

2019

Baccalauréat série Economie et Social

Lycée Fernand Daguin

LANGUES

• Anglais 

• Espagnol 

COMPÉTENCES

- Pack Office
- Suite Adobe

Chargé évènementiel partenariat-RSE au Stade Montois Rugby



Janv 2024-Oct 2024 Mont de Marsan

- Gestion et préparation d'évènements : Assemblée générale, Meeting, Match à domicile, Super Seven In extenso, Match Unicef, réceptif d'après match
- Gestion exploitation du Stade : réception de livraison de matériel, sécurité du stade, mis en place des animations, gestion ménage,
- Réalisation de devis : commande de matériels, de boissons, d'équipements.
- Réalisation plaquette évènementielle

Chargé de missions évènementiel au SAM Football



Sept 2022-Sept 2023 Mérignac

- Création d'évènements : Octobre Rose, Journée de la femme, Tournoi de football
- Création d'initiations/sensibilisations : Respect de l'environnement, respect des infrastructures, danger des réseaux sociaux, histoire du club, création d'un Conseil des Capitaines

Business Developer au sein de l'association Les Papillons du Ciel chez Eden Park :



Sept 2021 - Déc 2021, Paris 11e

- Recherche de mécènes : quatre nouveaux contrats de mécénats signés.
- Développement du site internet : publication hebdomadaire d'articles, modification de l'arborescence
- Participation ventes privées : dans le secteur vestiaire
- Création de newsletters mensuelles : informer nos adhérents de la vie quotidienne des élèves

Serveur au restaurant Fourchette et Sables Blanc (200 couverts)



Saison 2017-2018-2019-2021, Mont de Marsan

- Traitement des commandes et envoi aux employés des cuisines.
- Réponses aux questions des clients, recommandation et prise des commandes.
- Présentation des menus,
- Réponses aux questions sur les composantes des menus et recommandation des plats du jour.