

Thomas Rondio
Né le 19 - 04 - 1983
27, rue d'Oran - Paris 18
06 49 84 06 79
t.rondio@free.fr
thomasrondio.com

Domaines de compétence
Développement web
(Ruby on rails, Css, Html, JS, Responsive...)
Événementiel
Hôtellerie-restauration
Immobilier
Entrepreneuriat

PARCOURS PROFESSIONNEL

Depuis Septembre 2016

FREELANCE *Développement Web*

- Création d'une appli Rails (Rails-html5-css3-js) pour the Strategist
- Intégration d'une nouvelle charte pour ma share école (css3-html5-rails)
- Création d'une landing page pour le restaurant La Brigout avec module de réservation en ligne (html5-css3)

Mars 2013 - Mars 2016

LE PETIT JOSEPH DIJON Bar de quartier du 18^e Paris

Cofondateur et gérant

Ouverture d'un bar de quartier voulant associer la culture (concerts, expo, performances...) à la tradition de bistrot. Création de la société, élaboration de la carte, des marges, choix des produits, achats, comptabilité, organisation d'événements, communication, recrutement, gestion RH. Doublement du chiffre d'affaire, plusieurs articles de presse (Télérama, A nous Paris, Nouvel Obs, tele7jours, MyLittleParis).

2006 - ce jour

TANDEM SCI Familiale

Cofondateur et gérant

Gestion courante d'un petit parc immobilier, création d'une copropriété, recherche de locataires, gestion des travaux.

Syndic bénévole

Gestion comptable de la copropriété, organisation d'AG, gestion des travaux.

2015 - ce jour

BNBLORD Start-up de gestion locative

Membre du CA

Société de gestion locative saisonnière, et de vente de biens immobiliers.

2010 - 2012

MAINS D'OEUVRES Lieu de diffusion et de résidence artistique à Saint-Ouen

Responsable du restaurant et du bar

Développement du restaurant et du bar dans un lieu de 4000 m², accueillant des artistes en résidence et proposant des concerts (salle de 300 places), du théâtre, des expositions d'art contemporain, des spectacles de danse. Communication, organisation d'événements au sein du restaurant (diners spectacles, concerts...), élaboration de la carte, achats, facturation, comptabilité, management (5 personnes tout au long de l'année, jusqu'à 15 personnes les soirs de fêtes, accueillant 2500 personnes).

Augmentation de 100 % de la fréquentation, et de 50 % du ticket moyen.

2005 - 2009

DIVERSES SOCIETE DE PRODUCTION

Directeur de production/Régisseur général

Publicités, Clips, Courts-métrage, Série, Shooting Photo

Recherche des lieux de tournages, demandes d'autorisations, coordination, logistique, budget.

2001 - 2007

DIVERSES SOCIETE EN HOTELLERIE/RESTAURATION

Réceptionniste, serveur, barman

A Paris, Montpellier, Mayotte, et dans les Alpes

FORMATION

2016 - *Le Wagon : Bootcamp de développement web*

2012 - *Novancia : Formation 'maîtriser la gestion comptable et financière de son entreprise'*

2010 - *UPIHM : Permis d'exploitation licence 4*

2005 - *Paris 7 : Licence Cinéma*

2004 - *Montpellier 3 : Deug Cinéma*

2001 - *Baccalauréat option Cinéma*

LANGUES & AUTRES

Anglais : lu, parlé, écrit

Allemand : notions

Permis B

HOBBIES

Voyages, Mixologie,

Randonnée, Cyclisme