

Formatrice en gestion et services

• **Expériences professionnelles :**

Formatrice pour AFC GROUPE et PAGE CONSULTING sur les domaines suivants :

- Gestion hôtel restaurant bar : Optimiser la rentabilité de son établissement
- Commercialisation : Redynamiser son établissement pour augmenter son CA,
- Relation client : Une relation client de confiance
- Sommellerie : Savoir travailler le vin au verre,
- Service salle : Un service fluide et organisé,
- Service réception : Un service en salle efficace et accueillant,
- Comptabilité

(une centaine de formations réalisées sur l'année)

2014-2016 SASU SAUGERON – Ceyreste

- Traiteur auprès de particuliers, chef à domicile,
- Relation clients et élaboration de la prestation.
- Réalisation de la prestation partie salle et organisation.

2014 L'Atelier culinaire L'Argilla – Aubagne

Responsable du développement du pôle restauration et brasserie « De la terre à l'assiette »

- Lancement du pôle restauration & salon de thés au sein de la galerie des arts de la terre de L'Argilla.
- Mise en place de l'équipe restauration. Prise en main et paramétrage du système de commandes informatisé.
- Création d'une carte de vigneron dans l'esprit "locavore" & mise en valeur des terroirs autour d'Aubagne (La Bédoule, Roquefort, Auriol, Cassis, Le Camp du Castellet).
- Développement des supports de communications ciblant la clientèle de proximité, les institutions proches et les relations de presses locales.

2009 – 2012 Dans la cuisine de Florent - Marseille

- Responsable développement « Entrez dans la cuisine d'un chef ».
- Création d'une adresse intimiste et ambiance bistro-chic, tout à l'ardoise.
- Mise en place d'une carte des vins producteurs bio.
- Développement d'ateliers culinaires sur mesure pour des groupes locaux ou internationaux (en partenariat avec l'Office du Tourisme Marseille).

2007-2008 La Sardine de Marseille - La Ciotat - Gérante « La Sardine dans tous ses états ».

Création d'un très fort concept autour de la sardine, fondé sur le mono-produit, ses vertus, son image, ses déclinaisons culinaires... et d'une boutique avec une gamme de produits dérivés alimentaires (conserverie), de l'art de la table & une cuvée personnalisée à notre nom en partenariat avec le Château du Rouët au Muy. Ambiance très codée (couleurs, logo, système de choix des menus, cuisine & présentation...) dans un cadre porteur.

2001 - 2006 Lemon Grass Restaurant - Marseille - Gérante « Quand la cuisine délicate du terroir s'acoquine subtilement avec les saveurs d'Asie »

Création d'un concept basé sur la cuisine inventive. Carte semi-gastronomique, menu dégustation, larges large carte des vins travaillée en direct avec chaque vigneron.

• **Diplômes obtenus :**

BAC+4 Bachelors of Art in European Management & Marketing
Diplôme du CESEM Méditerranée Groupe Euromed Marseille Groupe KEDGE

• **Habilitations spécifiques**

Avril 2017 Formation de formateurs

2013 – 2014 Formation IFCO Institut du vin & de la vigne – Marseille

Formation en sommellerie, œnologie et viticulture -stages chez des vignerons

1992-1996 Double Diplôme d’Etudes Supérieures Européennes de Management & Marketing

Groupe Euromed Marseille - KEDGE