



Nationalité FRANÇAISE
Permis B

* * * * *
Bezouze (30320)

*****@*****.***

Consultant dans l'agroalimentaire / coach & entreprise, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / août 2021** **Consultant**
Kingsgrove, Sydney, New South Wales, Australie
*Accompagnement des professionnels de l'agroalimentaire de la création d'entreprise, à l'ouverture de leurs structures.
Plan d'intégration d'entreprise, étude de projet, coaching en recrutement et gestion du personnel, conseil en implantation de laboratoire, conseil en création de menu et en marketing.
Mise en communication avec fournisseurs. présentation de produits et démonstration.*
- janv. 2020 /** **Consultant dans l'agroalimentaire / coach & entreprise**
Eustralis Australia
*Accompagnement des professionnels de l'agroalimentaire de la création d'entreprise, à l'ouverture de leurs structures.
Plan d'intégration d'entreprise, étude de projet, coaching en recrutement et gestion du personnel, conseil en implantation de laboratoire, conseil en création de menu et en marketing.
Mise en communication avec fournisseur ,s, présentation de produits et démonstration.*
- août 2019 / déc. 2019** **Chef cuisinier**
Cucina De Luce/Carlingforcl, New South Wales, Australie
*Devoir de rester créative chaque jours
pour proposer des menus spéciaux adaptés aux goûts changeants de notre clientèle.
En charge de la préparation de brunchs, petits déjeuners et déjeuner pour 70 couverts par jours en moyenne.
En charge de la préparation des ingrédients et de leurs transformation.*
- oct. 2018 / juil. 2019** **Chef-pâtissier Cake designer/The cupcake Princess**
Waverley, Bondi Jonction, New south Wales, Australie
*commandes externes.
En charge des commandes pour le laboratoire et le mag a sin et de la gestion des stocks.
Animation d'ateliers de pâtisserie pour groupes de tout âges.*
- oct. 2017 / sept. 2018** **Manager en salle f Chef Pâtissier**
Pascal French restaurant
*En charge du personnel de salle et de l'organisation des plans de tables et réservations.
Chargée de l'ecceuil de la clientèle, du bon déroulement de leur repas et de leur confort.
En Charge des réseaux sociaux de l'entreprise et de sa promotion.
En charge de la création et de la préparation des desserts proposés sur la carte du restaurant,*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- janv. 2018 / sept. 2020** **License en psychologie comportementale - BAC+2**
Université de Sydney, Australie

COMPETENCES

cerner

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français