



FORMATRICE POUR ADULTES

Projet d'évolution professionnelle en-cours à l'Université d'Avignon

Licence Professionnelle "Ingénierie pédagogique, conseil & animation de la formation"

A PROPOS DE MOI

De nature enthousiaste et dynamique, j'ai à cœur de rassembler, partager et transmettre mes connaissances. Forte d'une expérience de plus de 30 ans au sein de la filière Viticole et de l'Hôtellerie-Restauration, j'ai développé des compétences solides en management et formation d'équipe, gestion de projet évènementiel, techniques de vente et animation de dégustation sensorielle.

Ma devise : "Seul, on va plus vite, ensemble on va plus loin."

FORMATION

Licence professionnelle Œnotourisme

2010-2011 - Mention Assez bien

Certificat Technicien de cave

2005-2006

Brevet professionnel Sommelier

1998-1999 - Mention Félicitations du jury

BTS Gestion Hôtelière

1991 - 1992

LANGUES

Anglais - Pratique professionnelle avancée

CERTIFICATION

WSET Level 2 - Pass with merit

SAVOIR-ETRE

- Aisance relationnelle
- Adaptabilité et persévérance
- Sens du service et de l'écoute,
- Savoir faire preuve d'empathie
- Savoir organiser son travail

SAVOIR-FAIRE

- Management
- Techniques de vente & d'animation
- Logiciel bureautique - Pack Office
- Logiciels spécifiques : SAP, BI, Canva

ACTIVITÉS PERSONNELLES

Bénévolat : Ambassadrice association Les Roses Poudrées, association Lâche moi la Gratte.

Activités sportives : Yoga & danse contemporaine.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Responsable Boutique, Réceptif & Œnotourisme

Maison OGIER (Groupe ADVINI) | Châteauneuf-du-Pape | 2011 - 2024

- Gestion, animation et développement d'une boutique de vins.
- Conception et commercialisation d'offres œnotouristiques.
- Organisation et coordination du réceptif & évènementiel B2B.
- Management et formation de l'équipe Boutique (de 2 à 4 salariés).
- Assurer un reporting régulier de l'activité Boutique.
- Pilote Métier SAP - Formation et assistance des utilisateurs Groupe.

Références : Mr François MIQUEL - Directeur Général - 06 30 80 52 46

Gérante Hôtel-Restaurant & Directrice de la Restauration

La Mirande 5* - Small Leading Hotels of the World | Avignon | 2004 - 2005

La Musardière 3* - Châteaux & Hôtels de France | Millau | 2001 - 2003

- Gestion administrative, comptable et commerciale.
- Coordination Restaurant, Table d'Hôte, Salon de Thé, Petits-déjeuners.
- Management et formation de collaborateurs.
- Analyse statistiques de son activité.

Sommelière & Caviste

Cave du Verger des Papes | Châteauneuf-du-Pape | 2005 - 2009

Hôtel George V - Fours Seasons 5* | Paris | 1999 - 2000

Le Royal Champagne 5*- Relais & Châteaux | Epernay | 1999

- Animation dégustation, conseil et vente de vins.
- Gestion des commandes et expéditions internationales.
- Gestion des stocks et des approvisionnements.
- Gestion back office site web (newsletter, mise à jour stocks en ligne).

Attaché de Direction

Restaurant Michel Rostang 2* Michelin- Relais & Châteaux | Paris | 1995 - 1998