

# Emma Vigneron

SERVEUSE SAISON ÉTÉ 2023

### PROFIL PROFESSIONNEL

Passionnée par la gastronomie et fort d'expériences de plusieurs année, je souhaiterai développer mes compétences.

Je suis autonome, rigoureuse, motivée et souriante. Je m'intègre également facilement au travail en équipe

## COMPÉTENCES CLÉS

- Curiosité pour l'oenotourisme
- Polyvalence, bonne mémoire et souriante
- Capacités de communication, Relation Clients
- Habilité, rapidité, et sens de l'organisation
- -Anglais courant

# INFORMATIONS DE CONTACT

Portable: 06 35 42 93 11

Adresse email : emma.vigneron@outlook.fr

Adresse: 5110 Avenue des Pyrénées,

47330, Montauriol, France

#### FORMATION

#### TOULOUSE BUSINESS SCHOOL

Bachelor en management, commercialisation et marketing du vin

Au cours de ce diplôme, j 'ai pu apprendre plusieurs aspect de la filière dont les accords mets/vins. Nous étions en collaboration avec la CCI des vins de Cahors.

Terminé en juin 2017

# EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

#### CHÂTEAU DE MONBAZILLAC

Assistante commerciale | 2 mois (2017) + 4 mois (2022)

- Dégustations et conseils client
- Accueillir, servir et encaisser le client
- Initiation à la dégustation (préparation salle, vins et verres)

#### **FLUNCH**

Commerciale (alternance) | octobre 2016 - mai 2017

- Développement partenariat B2B et de nouveaux fluncheurs
- Création de supports marketing
- Aide en cuisine et en salle

#### CLEALAND&SOUCHET (MALTE)

Assistante marketing + serveuse | mai 2016 - Septembre 2016

- Création et mise en place d'évènements hebdomadaires (côté bar)
- Création de supports marketing (côté cave)
- Aide en cuisine et en salle (côté bar)