

Lola Bricout



🕒 23 ans

🚗 Permis de conduire

☎ 06.42.38.61.09

✉ lol.bric@hotmail.fr

🏠 6 rue Marcel Delaunay, 76240 Le Mesnil-Esnard

PERSONNALITÉ

- Passionnée par la géographie physique et la géomatique
- Curieuse, créative et autodidacte
- Sens du contact
- Engagée pour l'environnement et la justice sociale

BÉNÉVOLAT

- **Vice-présidente réseau** (bureau restreint) du BDE LSH d'octobre 2022 à aujourd'hui
- **Vice-présidente communication** lors de la création du BDE LSH d'août 2021 à octobre 2022
- **Élue représentante** de la L1, L2 puis L3 géographie

COMPÉTENCES

Python	<div><div></div></div>
HTML et CSS	<div><div></div></div>
Illustrator	<div><div></div></div>
PAST	<div><div></div></div>
R	<div><div></div></div>
QGIS et ArcGIS	<div><div></div></div>
TXM (textométrie)	<div><div></div></div>
Excel et Calc	<div><div></div></div>
Canva	<div><div></div></div>

LANGUES

Anglais niveau B2+

Allemand niveau A2

FORMATION

L3 géographie et aménagement

Université de Rouen

Septembre 2020 - aujourd'hui

L1 validée avec 17 de moyenne et L2 avec 16,5

BTS MHR (Management en Hôtellerie-Restauration) 2ème année

Lycée Georges Baptiste, Canteleu (76)

Septembre 2019 - juillet 2020

Obtenu avec 15,70 de moyenne

BTS MHR 1ère année, en alternance

EPMT, Paris

Septembre 2018 - août 2019

Mise à niveau en hôtellerie-restauration

Lycée Rabelais, Ifs (14)

Septembre 2017 - août 2018

Bac L mention bien

Lycée Galilée, Franqueville-Saint-Pierre (76)

Septembre 2014- juillet 2017

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Tutorat étudiant

UFR LSH, Université de Rouen

Septembre 2022 - aujourd'hui

Accueil des étudiants internationaux

Espace Monde, Université de Rouen

Septembre - octobre 2021

Apprentissage en cuisine

Le Damantin Hôtel & SPA *****, Paris (ouverture)

Novembre 2018 - août 2019

Stage en cuisine et service en salle

Le Gentle Gourmet (bistronomique et vegan)

Avril - juillet 2018

Extras en restauration

Dont traiteur Le Nôtre (Stade de France)

2017-2019