

Charlotte Piauxt – 31 ans

7 Avenue Foch – 98800 Nouméa (adresse actuelle)

5 Allée Plein Sud – 64000 Pau (adresse en France)

Contact : ch.piauxt@gmx.com

Disponibilités : A partir d'avril 2018

Permis B, voiture personnelle



BARISTA et SERVEUSE

Objectif : Suite à mon expérience de trois ans en Océanie, je désire aujourd'hui m'installer en Europe pour approfondir ma pratique en tant que barista. Passionnée par le domaine du café depuis mon séjour en Australie, je m'applique à offrir un service irréprochable au client. Je m'adapte facilement à un nouvel environnement professionnel et je souhaite m'investir au sein d'une équipe partageant les memes valeurs de travail.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

- | | |
|--------------------------------|---|
| Février 2017 -
Aujourd'hui | Barista et serveuse
Barista Café, Nouméa, Nouvelle Calédonie
Préparation des cafés et thés, boissons froides, sandwichs, salades
Prise de commandes et encaissement
Service client
Gestion des stocks |
| Octobre 2016 -
Janvier 2017 | Barista et serveuse
Café La Madeleine, Adélaïde, South Australia
Préparation des boissons à base de café
Vente de viennoiseries et pâtisseries francaises
Autonomie sur la confection de crêpes sucrées (gestion du stock, préparation de la pâte, cuisson et dressage) |
| Janvier 2016 -
Février 2016 | Serveuse
Ship Inn' Restaurant, Busselton, Western Australia
Prise de commandes
Service en salle et terrasse |
| Octobre 2015
Janvier 2016 | Serveuse
Samovar Restaurant, Busselton, Western Australia
Prise de commandes
Service en salle et terrasse
Service pour les banquets, meetings et anniversaires |
| Décembre 2013
Janvier 2015 | Conseillère de vente
Bijouterie Histoire d'Or, Pau, France
Vente et conseil auprès des clients
Responsable du rayon "Tout or"
Merchandising
Service après-vente et réparations |

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

Dans le domaine du café :

Extraction du café sur machine à expresso
Texturation des différents laits
Bases en Latte Art
Diplôme "Barista Basics" de la Koffee Academy Yahava (Western Australia)
Diplôme "Accredited Barista Course" de la Coffee School de Brisbane (Australie)

Dans le domaine du service client

Accueil et conseil
Techniques de vente
Prise de commandes

Langues parlées :

Français (*langue maternelle*)
Anglais (*courant, 2 ans de Working Holiday Visa en Australie*)
Espagnol (*courant, 1 an d'études sur Madrid puis 5 mois de stage professionnel en Equateur*)

QUALITÉS PROFESSIONNELLES ET PERSONNELLES :

Sens du détail
Ponctualité
Esprit d'équipe
Flexibilité

PARCOURS UNIVERSITAIRE

Master 2 Jardins historiques, École d'Architecture de Versailles (2013)
Master 2 Patrimoine et Architecture, Université de Provence (2012)
Bac + 2 en Architecture, École d'Architecture de Bordeaux (2007)
Baccalauréat Littéraire, Lycée Louis Barthou de Pau (2004)

CENTRES D'INTÉRÊT

Gastronomie et cuisine
Monde du café ; création d'un blog pour faire connaître les acteurs du secteur et les savoir-faire.
Sport (danse classique et qi gong)