

Aurélié LESTREE  
 38, rue de l'hermet  
 93 400 SAINT OUEN  
 Date de naissance : 26/04/1989  
 Email : aurelie.lestree@gmail.com  
 Tel : 06 46 45 05 89

Instagram & Portfolio : @lilienote  
<http://www.lilounote.portfoliobox.net/>  
Tumblr : <http://coffeebinz.tumblr.com/>

Objectif professionnel : **Barista en CDI (Expérience de 3 ans)**



COMPETENCES

<i>Vente et Service</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil et service en salle</li> <li>- Réception des livraisons</li> <li>- Vente Conseil</li> <li>- Standard</li> <li>- Procédure d'encaissement</li> <li>- Entretien des locaux</li> </ul>
<i>Connaissances Barista</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Réalisation d'expressos, cappuccinos, latte, macchiatos, chocolats...</u> :            -&gt; Marzocco Linea PB scale, Marzocco GB5, Ascaso Barista, Mastrena</li> <li>- <u>Méthodes d'extraction maîtrisées</u> : Piston, Chemex, V60, Cafetière à dépression, Aeropress, Italienne, Moccamaster, méthode à l'orientale</li> <li>- <u>Latte art</u> : Cœurs, rosettas, plumes</li> <li>- <u>Passionnée par le monde du café</u> : Lecture d'ouvrages sur le café tels que 'Passion Café', 'Le Café', consultations de divers sites et forums (maxicoffee, espresso.cultureforum.net, réseau des baristas de France, SCAE...), échanges avec différents torréfacteurs et professionnels du monde du café.</li> <li>- <u>Formations Lomi</u> : L'expresso, les méthodes douces, le latte art</li> <li>- <u>Animation d'ateliers</u> : Cupping ouvert à tous, Dégustation comparée V60 &amp; Chemex, Cafetière à l'italienne, Méthode à l'orientale</li> </ul>



## EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

<b>2016</b>	<p><b>Torréfaction Seggali (CDD de 6 mois) (Saint Cloud)</b> Barista (réalisation de diverses boissons sur une Marzocco Linea PB Scale et sur une Ascaso Barista (1 groupe), vente conseil, encaissement, service en salle, animation d'ateliers sur le café, création de supports de communication)</p> <p><b>CoffeeShop Quirky (extras) (Asnières sur Seine)</b> Barista (réalisation des boissons sur une Marzocco GB5, vente de produits alimentaires, conseil client, encaissement, service en salle)</p>
<b>2014-2016</b>	<p><b>Starbucks Coffee (CDI) (Chatelet et la Défense)</b> Barista/Tutrice Barista (réalisation des boissons sur une Mastrena, vente de produits alimentaires et de merchandising, conseil client, encaissement / Prise en charge de la formation des nouveaux baristi, réalisation des objectifs de vente, management d'une équipe sur le terrain)</p>
<b>2013-2014</b>	<p><b>Relay H (CDD)</b> Vendeuse (sandwich, pâtisseries, presse, et articles de maternité)</p>
<b>2011- Fin 2012</b>	<p><b>ONG Conseil (CDD renouvelables)</b> Recruteuse de dons</p>
<b>2009-2010</b>	<p><b>Association Cultures du Cœur (Emploi Tremplin)</b> Agent socioculturel, billettiste, hôtesse</p>
<b>2008-2009</b>	<p><b>Hôtesse d'accueil (Missions Ponctuelles)</b> Hôtesse d'accueil sur plusieurs sites en CDD au sein de l'agence Téa</p>
<b>2008</b>	<p><b>Auchan (CDD)</b> Hôtesse de caisse, mise en rayon</p>



## FORMATION

<b>2016</b>	<p><b>Ecole Lomi</b> L'expresso, les méthodes douces, le Latte Art</p>
<b>2012-2013</b>	<p><b>École Supérieure des Métiers du Son &amp; de l'Image (EMC)</b> Titre professionnel d'opérateur de prise de vue (cameraman)</p>
<b>2008-2012</b>	<p><b>Licence de Médiation Culturelle (Paris 3 – Nouvelle Sorbonne)</b></p>
<b>2008</b>	<p><b>Baccalauréat Littéraire</b></p>

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES, CENTRES D'INTERÊT

- **Langues :** ANGLAIS : bon niveau    ESPAGNOL : niveau scolaire    ITALIEN : niveau scolaire
- **Logiciels :** Adobe Première Pro, Final Cut Pro, Pinnacle Studio, Photo filtre, Pack Office.
- **Loisirs :** Photographie, programmation de festivals de courts-métrages et de musiques actuelles.