



## PROFIL

Grande amatrice du vin, Je porte grand intérêt à son histoire, à l'identité des terroirs, aux méthodes de vinification et à l'art de la dégustation.

Dynamique, rigoureuse et investie. J'aime m'enrichir de nouvelles connaissances, et transmettre celles-ci.

- Permis B.

## LANGUES

- ANGLAIS: Bon niveau.
- ESPAGNOL: Niveau scolaire.

## COORDONNÉES

- 10 avenue Duguay-Trouin.  
33950 Lège Cap-Ferret.
- 06.09.46.46.31
- maryloujavault@gmail.com

## CENTRES D'INTÉRÊT

- Lecture.
- Théâtre.
- Visite de vignobles.

# Marylou Javault

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### Audiprogrroupe, Lège (33).

Cabinet de conseil en investissement financier. *Juillet 2014 - Août 2014*

- Téléprospection.

### École élémentaire Pessac (33).

*Février 2015 - Mai 2015*

- Animatrice technicienne.

### Restaurant l'Oyat's Café, Arès (33).

Restaurant traditionnel.

*Mai 2015 - Août 2015*

- Chef de rang

### Restaurant le Boulevard 136, Andernos (33).

Restaurant traditionnel.

*Septembre 2015 - Août 2017*

- Chef de rang

### Restaurant l'Escale, Cap Ferret (33).

Brasserie.

*Septembre 2017 - Août 2019*

- Chef de rang
- Commis de cuisine

### Restaurant Lalique, Bommès (33).

Restaurant étoilé.

*Septembre 2019 - Août 2020*

- Apprentie Sommelière

## DIPLOMES

### Baccalauréat Général, Section ES

Option Sciences Politiques.

*2014*

- Mention Assez Bien.

### Brevet de Technicien Supérieur en Hôtellerie Restauration

Option Mercatique et Gestion Hôtelière.

*2019*

- Formation en Alternance..

Madame, Monsieur,

Actuellement étudiante en Mention Complémentaire Sommellerie au Lycée de Gascogne, grande passionnée du vin, de son histoire et de ses terroirs, je commence à partir de septembre une Licence Professionnelle en œnotourisme. J'ai choisi de faire cette licence en alternance, et j'aimerais beaucoup pouvoir effectuer celle-ci au sein de votre établissement afin de mettre à profit mon expérience et mes connaissances que je vais acquérir lors de cette licence.

Ma formation actuelle est en alternance, et je suis actuellement apprentie sommelière au restaurant Lalique, au château Lafaurie Peyraguey situé à Bommes dans le vignoble du Sauternais. J'ai pu grâce à ce lieu, apprendre l'art du service et de la dégustation. J'ai de plus pu participer aux visites organisées, et je souhaite à mon tour maîtriser l'accueil client et les visites de domaines.

J'ai auparavant validé un BTS Hôtellerie Restauration option mercatique et gestion hôtelière, en alternance, je possède donc une réelle expérience professionnelle dans le domaine de l'accueil et du service.

Je suis une personne très motivée, énergique et s'adaptant facilement.

Je reste disponible pour toutes questions supplémentaires.

Vous trouverez mon C.V en pièce jointe.

Cordialement,

Marylou JAVAULT

06.09.46.46.31