

AMIS Marie - Caroline
3 rue de Grenelle
75006 Paris
Téléphone : +330666698421
E-mail : amismariecaroline@gmail.com



QUALIFICATIONS

2015 : Obtention de la Licence professionnelle en Manager opérationnel en restaurant gastronomique à Vocation internationale, mention bien, Université de Cergy Pontoise (95).

2014 : Obtention du BTS Hôtellerie Restauration en option B, art culinaire, art de la table, à l'école Ferrandi Paris (75).

2011-2012 : Mise à Niveau au Paraclet, à Quimper (29).

2011 : Obtention du Baccalauréat économique et social (ES), au lycée Emile Zola, à Rennes (35).

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Août 2022 à Aujourd'hui : Travail en tant que Première Maitre à l'hôtel de Matignon, service du premier Ministre. Encadrement d'une équipe de 23 personnes, gestion des planning, gestion des stocks de l'office, gestion des commandes. Responsable de la cave (inventaire, achat, contact fournisseur, choix pour les événements et respect des budgets en fonction des demandes). Majordome du premier Ministre pour les déplacements à l'étranger et gestion des tables techniques (reconnaissance pour les voyages officiels, gestion des devis pour les tables techniques, gestion des espaces privés du premier ministre, choix des menus dans l'avion présidentiel et sur les diner officiels ou le premier Ministre se rend, gestion du Fret si cela est le cas).

Mars 2021 à Aout 2022 : Travail en tant que Maître d'Hôtel à Carte Blanche pour l'ouverture de Cheval Blanc Paris à la Samaritaine, groupe LVMH.

Aout 2019 à Février 2021 : Travail en tant que Maître d'Hôtel au restaurant le Pré Catelan, 3 étoiles au Guide Michelin, groupe Lenôtre, à Paris. Formation et accompagnement d'un de nos apprentis pour les Meilleur Apprenti de France (lauréat 2020: Artus Andre).

Juillet 2017 à Mars 2019 : Travail en tant que Maitre d'hôtel à Café BOULUD, une étoile au Guide Michelin, groupe Daniel Boulud (Dinex), à New York City (USA).

Novembre 2016 à Juillet 2017: Travail en tant que Directeur Adjoint au restaurant l'Arcane, Paris 18ème. Formation en salle du personnel dans le but de l'obtention d'une étoile au guide Michelin (Maintenant étoilé au Guide Michelin depuis février 2018). Gestion de la carte, de la carte des vins et Des réseaux sociaux ainsi que l'organisation de l'équipe en salle.

Février-Octobre 2016 : Travail en tant que commis (1mois), chef de rang (2 semaines) et 1er Maître D'hôtel (8 mois) au restaurant Social Eating House, 1 étoile au Guide Michelin, Groupe Jason Atherton, à Londres (Angleterre). Gestion des menus et descriptif de carte pour l'ensemble des équipes de salle et De cuisine.

Septembre 2014 - Octobre 2015 : Travail en apprentissage au restaurant gastronomique 3 étoiles au Guide Michelin Le Pré Catelan en tant qu'adjointe du directeur du restaurant en autonomie, gestion des Réseaux sociaux de l'établissement et de la création de son site web.

Septembre 2012- Août 2014 : Travail en apprentissage au Restaurant gastronomique 3 étoiles au Guide Michelin Le Pré Catelan en tant que commis de salle, demi chef de rang, sommelier, hôtesse d'accueil, Adjointe de direction de Mr Chauveau, Meilleur maitre d'hôtel du monde 2013.

LANGUES PARLEES

- Anglais : écrit, parlé, lu.
- Espagnol : parlé, lu.
- Italien : parlé, lu.

LOISIRS

Mes loisirs sont le cinéma, la cuisine, les voyages (Guadeloupe, Egypte, Espagne, Italie, Angleterre, Tunisie, Afrique du Sud, Etats-Unis, Thaïlande, Brésil, Mexique, Pologne, Corse, Suisse, Belgique, Bali, Algérie...), la Lecture et l'écriture.