



# Juliette WALTER

## HOTELLERIE RESTAURATION

### COORDONNÉES

+33 6 31 60 22 13

juliette.walter1710@gmail.com

Besançon 25000

### COMPÉTENCES

Permis B

Leadership

Organisation d'évènements  
(mariages, repas d'entreprise...)

Travail en équipe

Traitement des transactions  
financières

Gestion des plannings

### CENTRES D'INTÉRÊT

Education canine

Randonnée

Sport

Voyages

### FORMATION

**Formation Intensive Sur La Connaissance Du Vin** MARS 2024  
L'Accord DiVIN LAVAUUR (81)

**Brevet Professionnel Art De La Cuisine** 2021 - 2023  
CFA Hilaire De Chardonnet BESANÇON (25)

**Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine** 2019 - 2021  
CFA Hilaire De Chardonnet BESANÇON (25)

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

**Responsable de salle** Septembre 2023 - à Aujourd'hui  
Chez Gervais - CHENECEY-BUILLON (25)

- Gérer la supervision du personnel, la gestion des réservations et l'accueil des clients
- Gérer les achats boissons ainsi que la gestion des coûts afin d'optimiser la rentabilité
- Recruter et former le personnel de salle
- Gérer le personnel des chambres, la blanchisserie et les réservations de l'hôtel
- Sélectionner les vins et confectionner la carte

**Apprentie Cuisine (BP en alternance)** Septembre 2021 - Août 2023  
Le Prélude - SAINT-VIT (25) / L'Insolite - BESANÇON (25) / Chez Gervais - CHENECEY-BUILLON (25)

- Préparer et cuisiner des mets selon un plan de production culinaire, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires et la charte qualité de l'établissement
- Contrôler la propreté de la cuisine et des équipements, en appliquant les normes HACCP
- Assurer la mise en valeur des plats, en respectant les techniques de dressage et de décoration

**Apprentie Cuisine (CAP en alternance)** Septembre 2019 - Août 2021  
Chez Gervais - CHENECEY-BUILLON (25)