



22 ans

Informations

☎ 07 68 73 19 29
✉ emilie06.arnould@gmail.com
📍 Voreppe, France
🚗 Permis B – Véhicule personnel

Langues

Français : langue maternelle
Anglais : B2-C1 (niveau professionnel)
Espagnol : A2-B1 (notions)
Allemand : A2 (notions)

Compétences

Hard skills :

- Gestion d'équipe
- Relation avec des fournisseurs locaux
- Valorisation des produits du terroir
- Techniques culinaires
- HACCP / e-pack Hygiène
- Animation culinaire

Soft skills :

- Pédagogie (BAFA)
- Travail en équipe
- Organisation
- Rigueur
- Analyse et synthèse (prépa ECG)

Informatique :

- Pack Office
- Canva

Centre d'intérêts

Nature : paysages alpins, randonnées
Outdoors : ski, escalade, vélo, trek
Culture : voyages (Londres, Stuttgart, Shanghai, New York...), piano
Saveurs : gastronomie, produits locaux, cuisines du monde

Emilie ARNOULD

Recherche alternance – Licence professionnelle Produits du terroir, circuits courts et Gastronomie

Passionnée par la **gastronomie durable** et sensibilisée aux richesses de l'Isère, je poursuis une Licence professionnelle après mon BTS MHR. Mon parcours entre classe préparatoire et cuisine gastronomique nourrit aujourd'hui mon engagement pour les **circuits courts** et la valorisation des **savoir-faire locaux**.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Cuisinière en alternance – Hôtel-Restaurant Chavant, Bresson Depuis Juillet 2023
Restaurant gastronomique valorisant les produits de saison et du terroir.

- **Gestion autonome** du poste garde-manger (4 mois) : mise en place, préparations, dressage
- **Services gastronomiques** (30 à 50 couverts) : envoi complet selon les besoins de la brigade
- **Encadrement et formation** de 1 à 3 apprentis ou stagiaires : transmission des gestes techniques, organisation du travail, suivi de la progression.
- Réception et contrôle des marchandises : inventaires, traçabilité
- **Valorisation des produits locaux** dans une démarche **écoresponsable** : HACCP, optimisation des produits frais, réduction du gaspillage (compost).

Animatrice – Centre de loisirs IFAC, Fontanil Été 2021, 2022

- Encadrement d'enfants (3–7 ans) ; conception et animation d'activités pédagogiques et ludiques ; travail en équipe.

Bénévole – Collecte alimentaire (Restaurants du Coeur / Aidons la vie) 2018 - 2021

- Participation aux collectes, tri et distribution ; sens du service et engagement associatif.

FORMATIONS

BTS MHR Cuisine en apprentissage 2024 - 2026
Les Portes de Chartreuse - Voreppe

CAP Cuisine en apprentissage 2023- 2024
Les Portes de Chartreuse – Voreppe

SST Sauveteur secouriste du travail 2023

Classe préparatoire ECG (option HGG et mathématiques approfondies) 2021 - 2023
*Admission en école de commerce (KEDGE Business School),
réorientation choisie vers la gastronomie.*
Philippe Duchesne - Corenc

BAFA - Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateur 2021
IFAC - Grenoble

Baccalauréat général (Maths/SES) section européenne (anglais) 2018 - 2021
Notre Dame des Victoires - Voiron