

Alexandra NEYRET

57 Boulevard d'Alsace

06400 Cannes - France

Tel. 06 62 49 79 22

Email : a.neyret@hotmail.fr

Nationalité française

Née le 7 juin 1989

Permis B



Etudes et diplômes

- 2009-2010 **Formation en sommellerie avec Franck Thomas (Meilleur ouvrier de France, Meilleur sommelier de France et d'Europe 2000)**
Mention complémentaire Sommellerie obtenue avec une moyenne de 15,5/20 (première de ma promotion)
Contrat de professionnalisation au Château Saint-Martin & Spa (2* Michelin)
- 2006-2008 **C.A.P. restaurant au C.F.A. Nerée (Cannes)**
Alternance au Grand Hôtel *****
Obtention du diplôme en 2008
- 2006 Une année de B.E.P. Vente Action Marchande, Chambéry

Expérience professionnelle

- Avril 2011 - **Five Hotel and SPA Restaurant le Seasens, Jacques et Laurent Pourcel**
Novembre 2012 Chef sommelière
- Oct 2010 - **Tour de France des vignobles**
Avril 2011 entrecoupé de divers extras (Negresco, 1* Michelin à Nice, Le Moulin de Mougins, 2* Michelin à Mougins)
Mise en place et animation d'un club de dégustation à Antibes
- 2009-2010 **Château Saint Martin & spa ***** Vence, Côte-d'Azur, France**
Sommelière (contrat de professionnalisation)
Formation avec Mr Franck Thomas
chef sommelier : Mr Rault Jean-Christophe
Restaurant 2* Michelin
- 2008-2009 **Toorak Hotel*** (TLH Leisure Resort), Torquay, Royaume-Uni**
Décembre 08 - Juillet 09 : sommelière
Juin 08 - Décembre 08 : service en salle

- 2006-2008 **Le Grand Hôtel ***** Cannes, France**
Apprentissage au restaurant du Grand Hôtel
Maître d'apprentissage : M. Klibi
- 2004-2006 Divers stages de vente dans des enseignes de Chambéry

Activités personnelles

J'ai une passion immense pour le vin et la gastronomie, un sommelier est un passeur d'émotions : il doit donc aimer, et savoir communiquer sa passion. C'est pourquoi aimer et partager, qui est l'essence de ce métier, sont devenus ma ligne de vie. Poussée par ma passion de la communication, j'ai pratiqué neuf ans de théâtre. J'aime aussi différents genre musicaux, le cinéma et le sport.

Références

Frederic Duverger

Directeur F&B
Five hotel and SPA, restaurant le Seasens
Adresse : 1 bis rue Notre Dames, 06400 Cannes
Tel : 06 63 17 44 93

Franck Thomas

Meilleur sommelier de France et d'Europe, Meilleur Ouvrier de France 2000
Tel. 06 10 64 32 99

Jean-Christophe Rault

Chef sommelier du Château Saint-Martin & spa
Adresse : Avenue des Templiers, 06125 Vence
Tel. 06 34 26 05 69

Christopher Simon (manager du restaurant) & Kevin Prowse (manager du bar)

TLH Leisure resort, Toorak Hotel
Adresse : Belgrave road, TQ25HL Torquay (Royaume-Uni)
Tel. +44 1 803 400 400

N.B. j'ai quitté l'hôtel Toorak au moment d'être promu superviseur du bar pour suivre ma formation de sommellerie.

Hugues Raybaud

Directeur du Grand Hôtel
Adresse : 45, boulevard de la Croisette, 06400 Cannes
Tel. 04 93 38 15 45