

CLÉMENT DUFEU



+1(514)518-6958



clement.dufeu@gmail.com

LANGUAGE

Français - Langue maternelle

Anglais - Bilingue

HOBBIES

Ski hors piste

Dégustation à l'aveugle

Cocktails

Musculation



CLÉMENT DUFEU ?

Dynamique et déterminé, je me donne les moyens de réussir ce que j'entreprends. Souriant et sociable, j'aime aller vers les autres et apprendre d'eux. Je m'adapte facilement en tout environnement professionnel, faisant à la fois preuve d'autonomie et d'esprit d'équipe. Passionné par le vin et la gastronomie, j'évolue dans un secteur que j'aime.



EDUCATION



2021

AIVA Académie internationale des vins - **Strasbourg**
Diplôme universitaire

Pendant cette année, j'ai réalisé un apprentissage scolaire intensif sur le monde du vin. Cela a beaucoup apporté à mes bases.
Dégustation, vignoble Français, vins du monde, spiritueux, bières, cocktails.



2018-2020

IDRAC Business School - **Lyon**
Master "Stratégie et Innovation"

Réalisé en alternance avec une option Développement International. J'avais déjà comme souhait de travailler hors de France. J'ai donc choisi cette spécialisation pour me donner de meilleures armes.



2017-2018

Grenoble Ecole de Management - **Grenoble**
Licence 3

Suite à la découverte d'un intérêt pour le monde du commerce, j'ai choisi de réaliser mes études supérieures dans ce secteur.

+ COMPÉTENCES

Sociable + + + + +

Organisé + + + + +

Avenant + + + + +

Curieux + + + + +



EXPÉRIENCES

Novembre 2022 - Juin 2023

Directeur Boisson Groupe & Superviseur Formation - Miss Chow's group - Perth

Création de poste à un moment où le groupe Miss Chow's était en pleine expansion. Ouverture de 4 restaurants distincts en 1 an, dans un groupe composé maintenant de 12 restaurants. Restructuration du réseau de fournisseurs, création de contrats entre le groupe et les fournisseurs. Formation des équipes à la culture générale des vins et spiritueux, augmentation du panier moyen, du niveau de service client et de l'image perçue. Événements, management des équipes, achats, création de cartes. Création de spiritueux.

- Ouverture de restaurants
- Formation des membres salariés du groupe
- Resegmentation des fournisseurs
- Création de partenariat avec les fournisseurs
- Formation individuelle de 3 candidats au WSET 3, formation 40 novices / initiés



EXPÉRIENCES

Octobre 2022 - Novembre 2023

ASSISTANT MANAGER / Group Sommelier - Cherubino - Perth

Arrivé à ce poste à un moment où il fallait restructurer l'entreprise, gérer l'équipe composée d'éléments de cultures différentes, stocker et acheter en toute autonomie, importer des vins de France et d'Italie, organiser des événements, création de visuels, assurer le service à la clientèle.

- Import de vin en Australie
- Obtention pour la première fois pour le restaurant de "3 glasses" par Wine list of the year
- Gestion d'une carte des vins de 750 références

Juin 2022 - Octobre 2022

Sommelier - Balthazar - Perth

Poste pris suite à mon arrivée en Australie, plus qu'un restaurant, une institution dans la ville de Perth. Conseil client, bon déroulement du service, gestion des stocks, achat de vin, gestion de la carte des vins et entraînement de l'équipe.

Août 2021 - Mars 2022

Caviste- Vin à Cœur - Grenoble

Cave à vin traditionnelle familiale. Conseil client, gestion des stocks, création de supports de communication. Préparation d'événements, gestion des stocks.

Septembre 2019 - Septembre 2020

Apprentissage - Vicat Papeteries de Vizille - Vizille

En charge de la communication du site de Vizille, création de supports de communication. Création et réalisation de la campagne de communication interne sur la prévention Covid. Création d'événements, préparation d'événements.

Octobre 2017 - Septembre 2019

Apprentissage - MGC - Le Versoud

J'ai été membre de l'équipe commerciale de cette entreprise, sur un service que j'étais le seul à représenter. Cela m'a permis de développer mon autonomie et mes qualités relationnelles.