

MYLENE COSTE-RATTON

Recherche de stage / CDD de deux mois

CONTACT

Phone	+337 50 23 68 05
Email	mylene.ratton@ieseg.fr
Home	Montmorency
Language	Français, Espagnol, Anglais
Linkedin	linkedin.com/in/mylènecosteratton/

PROFIL

Etudiante à l'IESEG school of management, je suis actuellement en recherche d'un stage / CDD en vente pour les mois de Juin et Juillet dans le cadre de mes études.

LANGUES

Anglais : niveau scolaire

Espagnol : courant (une année passée en Colombie)

ATOUTS

Autonome

Fiable

Réfléchie

INTÉRÊTS

Rotary : échange culturel d'un an en Colombie (2014-2015): permet une plus grande ouverture d'esprit ; apprend à rapidement s'adapter à diverses situations étrangères et à être autonome. Implication au sein du club enghien-montmorency (participations à diverses actions humanitaires)

Association ROTEX : membre de l'association qui a pour but de s'occuper de l'intégration des étudiants internationaux).

Equitation : pratique de diverses disciplines equestres en compétition Durant 8 ans.

Pâtisserie : confection et création de diverses pâtisseries.

Projet de mémoire sur les camps de concentration de Auschwitz et Birkenau

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

● PERIAL

Juin et juillet 2018.

Employée au développement durable

Mise en place d'une cartographie des risques regroupant tous les immeubles de la société avec leurs caractéristiques principales et les contrôles réglementaires effectués ou à faire.

Etablir des grilles ISR et de pré-acquisition.

Recherche sur la facilité d'accès et le niveaux de prestations autour des immeubles d'un des fonds.

● FROMAGERIE FRANPRIX

Fêtes de fin d'année 2015, 2016, 2017.

Employée

Décorer des plateaux de fromages : entre 100 et 150 pour Noël et entre 80 et 100 pour le Nouvel an ; plateaux pour 4 à 12 personnes.

Mettre en rayons différents produits.

Prendre en charge les clients venant commander ou chercher leurs plateaux.

● BOULANGERIE PATISSERIE LAMBERT

Montmorency, avril 2014 (une semaine)

Stagiaire en pâtisserie

Participer à la confection de viennoiseries et de pâtisserie (pâtes, différents composant des pâtisseries, assemblage).

Décorer les différents gâteaux : en moyenne 30 gâteaux individuels et 10 grands gâteaux par jour.

FORMATION

● 2017-2022 : IESEG SCHOOL OF MANAGEMENT (EQUIS, AACSB, AMBA)

Classée 7ème Ecole de Management en France (Financial Times 2017) Programme grande école : 1^{ère} année

Cours : macroéconomie, microéconomie, comptabilité générale, droit civil, marketing.

● 2017 BACCALAUREAT Economique et Social

Notre-Dame de Providence, Enghien-les-bains.

● 2014-2015 : ECHANGE CULTUREL EN COLOMBIE

Liceo Taller San Miguel, Pereira, Risaralda.