

Fabienne RECORD
54 rue de la République
31330 GRENADE
06 30 48 07 24
fabienne.record@gmail.com

36 ans
En couple, 2 enfants de 6 ans
Permis B

Titulaire d'un Master en sciences sociales appliquées à l'alimentation Restauratrice depuis 11 ans

Expériences professionnelles

Depuis septembre 2012

Reprise du restaurant la croisée des saveurs à Grenade en couple : prise en charge et formation d'une équipe de salariés et apprentis, gestion administrative et comptable, commercialisation, service, démarche qualité pour l'obtention du titre maître restaurateur et cuisine gourmande, valorisation des métiers artisanaux autour du restaurant : cuisine et service, mais aussi éleveurs, producteurs, vignerons, artisans...
Création et animation du site Internet et de la page Facebook

Juillet 2010 – septembre 2012

Vente du restaurant la Mignardise à Toulouse, travail de **recherche** pour un nouveau projet de restauration : études de marché, montages financiers...

Janvier 2006 à juillet 2010

Création du restaurant la Mignardise en couple, gestion administrative et comptable, développement de l'activité de restauration, travaux de réaménagement et mise aux normes de l'établissement, commercialisation, création et animation du site Internet

Fin 2005 : travail de **recherche** pour **financer et créer** la Mignardise

Fin 2004 – début 2005 : Travail polyvalent à Flunch Blagnac

Fin 2003 – début 2005 : Démarchage des collectivités locales pour **travailler sur des projets d'éducation alimentaire des enfants**

2003 : Stage de 3 mois

Service marketing société SEB à Dijon : Mémoire de DESS pour la **création d'un observatoire des pratiques culinaires domestiques** : recherches documentaires et entretiens exploratoires auprès de différents acteurs pour évaluer la légitimité de l'entreprise SEB dans ce projet

2002 : Stage de 3 mois

Service marketing Flunch à Villeneuve d'Ascq : inventaire national des cafétérias avec descriptif détaillé des établissements pour une meilleure visibilité de la chaîne

2001 : Stage de 3 mois, Flunch Portet-s/Gne : **stage marketing** sur la fidélisation de la clientèle

de 1996 à 2000 : Stages et emplois saisonniers de 2 à 4 mois chaque année en service, cuisine, puis assistante de direction en restauration traditionnelle et cafétérias

Diplômes :

2003 : Master (ou DESS) en **sciences sociales appliquées à l'alimentation** au CETIA de Toulouse (devenu aujourd'hui l'ISTHIA au sein de l'université de Toulouse Jean Jaurès)

2002 : **Maîtrise en ingénierie et commercialisation des produits touristiques et hôteliers** à l'ISTHIA, **Mémoire sur l'éducation alimentaire des enfants en restauration**

2001 : Licence en ingénierie et commercialisation des produits touristiques et hôteliers à l'ISTHIA

2000 : **BTS Hôtellerie – restauration** option A gestion et marketing, lycée hôtelier de Toulouse

1998 : **Baccalauréat technologique hôtelier**, lycée hôtelier de Toulouse

Langues :

Anglais : lu, écrit, parlé

Espagnol : niveau scolaire, peu pratiqué ces dernières années