

# Elise COURCOT

Passionnée par le secteur agroalimentaire, je recherche un stage de fin d'études en tant qu'Assistante Chef de Produit à partir de juin/juillet 2018 (6 mois)



23 ans  
Paris  
elisecourcot@yahoo.fr  
Permis B

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

### ASSISTANTE CHEF DE PRODUIT INNOVATION BONDUELLE CASSEGRAIN

Bonduelle Europe Long Life, Lille (Stage, Janvier – Juin 2017)

- Chef de projet : lancement d'une nouvelle gamme Cassegrain (3 références en 2019) : travail des recettes avec la R&D, réflexion packaging, rédaction d'insights
- Lancement de Bonduelle Légumiô (6 références) : mise en place de tests consommateurs, packaging, organisation des RDV clients et de la convention nationale
- Analyse des performances des produits et du marché
- Organisation des Journées Européennes de l'Innovation
- Mise en place d'un nouveau modèle de mise en marché
- Rayonnement de la cellule innovation : création d'une newsletter mensuelle, organisation de dégustations, veille concurrentielle online et store checks magasins

### ASSISTANTE RESPONSABLE BTOC

Atelier des Chefs, Lille (Stage, Septembre – Décembre 2016)

- Création de nouvelles offres de cours et d'un programme influenceurs
- Création de supports de communication et community management
- Accueil et gestion des demandes clients, gestion de la boutique

### CHEF DE PROJET MARKETING

Take Eat Easy, Lille & Rouen (Stage, Juin – Juillet 2016)

- Mise en place de partenariats (hôtels, restaurants, marques)
- Gestion de la relation avec les influenceurs (blogueurs, journalistes)
- Organisation événementielle et marketing opérationnel
- Création de contenu digital et de supports de communication

### CONSEILLÈRE DE VENTE FITNESS/MONTAGNE

Decathlon, St Martin Boulogne (CDD saisonniers : 9 mois au total)

Anglais  
Courant

Espagnol  
Opérationnel

Panels  
IRI et Kantar

Qualtrics

DYNAMISME  
CURIOSITÉ  
PASSION  
AMBITION  
ORGANISATION  
ADAPTATION  
ESPRIT D'ÉQUIPE  
CRÉATIVITÉ  
RIGUEUR

## INTÉRÊTS

Mes instants de gourmandise  
Site web culinaire depuis 2013

Lauréate du Trophée National  
du Petit Déjeuner Gourmand  
Edition 2017 - Ferrandi Paris

Chef de cuisine de la Fête de la  
Gastronomie : préparation d'un  
brunch pour 150 personnes (2017)

## FORMATION

2015-18 Master Chef de Produit et Études Marketing (parcours 204)  
Université Paris-Dauphine, Paris

2014-15 BSc Business and Management, spécialité Marketing (L3 Erasmus)  
Bradford School of Management, UK

2013-14 Licence 2 Sciences du Management, IAE Lille (Rang : 1/50)

2012-13 Classes préparatoires écoles de commerce, Lycée St-Paul, Lille

2012 Baccalauréat scientifique, section européenne anglais. Mention TB