



# Brittany Gaie

## MARKETING & COMMUNICATIONS

📍 Paris, France

✉️ brittany.gaie@yahoo.com

📞 +33 07 86 23 85 17

## PROFIL

Étant franco-américain, j'ai travaillé et étudié dans de nombreux environnements internationaux en français et en anglais aux États-Unis et en France. Je suis énergique, ambitieuse, ouverte d'esprit et travailleuse. L'utilisation de mon expertise dans les communications et le marketing ainsi que dans les secteurs des services et de l'hôtellerie fait de moi un véritable atout pour toute organisation pour laquelle je travaille.

## SKILLS

- Anglais- Natif
- Français - Compétence professionnelle
- Travail d'équipe
- Service clients
- Excel, Teams, Canva

## EDUCATION

### BA MARKETING

### BA GLOBAL COMMUNICATIONS

*American University of Paris*

📍 Paris, France

Projet de thèse sur la stratégie de branding et de marketing des alternatives à base de plantes dans l'industrie alimentaire durable

Cours pertinents: Marketing Strategies for Brand Development, Market Research, Consumer Behavior, Business Information Systems, Media Globalization.

## EXPÉRIENCE

### STAGIAIRE EN MARQUE ET COMMUNICATION

*CLU by Claudia Palmira*

Mai - Aout 2022

📍 Rome, Italie

- Gérer les relations publiques de l'entreprise en travaillant avec les médias
- Créer des listes de presse et des communiqués de presse pour une nouvelle marque
- Travailler en étroite collaboration avec les autres départements de l'entreprise pour assurer une coordination parfaite entre les différents aspects de la stratégie de communication et de marketing

### CHEF DE RANG

*La Table de Philippe*

Juillet 2018 - Avril 2022

📍 Paris, France

- Gestion de la communication cuisine et serveur
- Augmenter la satisfaction client tout en augmentant les ventes
- Former, superviser et motiver les membres de l'équipe de service en salle

### HÔTESSE ET EXPÉDITEUR

*Bluewater Grill*

Octobre 2016 - Juillet 2018

📍 Carlsbad, Californie, USA

- Gérer les réservations, la propreté et le flux global du restaurant
- Gérer la préparation des plats et le flux de la cuisine pour un service fluide