



## **Laura HALLINGER** (promo 2014/2017 - arrêt en 2015)

### **Stage 1ère année :**

Restaurant Albert 1er - Chamonix (Haute-Savoie)

### **Stage 2ème année :**

### **Stage 3ème année :**

### **Sujet de mémoire :**

### **Poursuite d'étude :**

Après cette première année, je suis finalement retournée vers chez moi, à Strasbourg ! Pour entamer une 1ère année de fac de biologie, j'ai eu mes exams. J'ai validé lors de la troisième année, en parallèle, une licence d'histoire. Cependant, j'ai toujours gardé cette passion pour la cuisine ! Pour payer ces études, j'étais serveuse dans une brasserie strasbourgeoise ! Et par surprise, une fois mon cursus de licence terminé, il m'ont embauché en CDI en tant que Manager de Restaurant. Je devais mener une équipe d'une vingtaine de personnes, cuisine et salle compris, et j'ai A-D-O-R-É ça. Pourtant, j'ai repris au bout d'un an mes études, dans la voie de la logistique et ai validé également ma licence ici.

### **Parcours (perso et/ou pro) depuis la formation :**

Aujourd'hui, pour rester dans cette optique de ne JAMAIS me servir de mes expériences passées (lol), je travaille dans un cabinet de Facility Manager, en Allemagne, à Saarbrücken, juste à la frontière (c'est de là que je viens !!!). Je gère aujourd'hui une petite équipe d'une dizaine de personnes. En gros, notre travail est de gérer le patrimoine immobilier des sociétés avec lesquelles nous travaillons, de les aider à grandir et de garantir leurs finances. Difficile à expliquer, car au final notre boulot englobe vraiment pas mal de choses. Et ça me plaît aussi ! .... Pour ne pas vous mentir, je garde l'idée d'ouvrir mon propre petit restaurant dans quelques années, peut-être à la trentaine, car c'est vraiment ÇA que je veux faire de ma vie, j'y pense tout le temps !!!! Et je pense bien que c'est grâce à la formation en Cook Design que je me projette de cette façon.

### **Mail de contact :**

[laura.hallinger@hotmail.fr](mailto:laura.hallinger@hotmail.fr)