




# ALEXANDRA WIRTH

Passionnée, curieuse et méticuleuse, je ne fais jamais les choses à moitié. Avec mes expériences à l'international et dans la restauration, je maîtrise une large palette de connaissances et de compétences avec laquelle je ferai rayonner votre entreprise.

## COORDONNÉES

Téléphone : +33 7 87 21 79 32

Email : alexandrachelwirth@gmail.com

 linkedin.com/in/alexandra-wirth

## COMPÉTENCES + LANGUES

- Techniques vins/spiritueux
- Service client
- Connaissance du marché américain
- Polyvalence
- Savoir communiquer dans un contexte multiculturel
- Langues : anglais - langue maternelle  
français - courant (C2)

## FORMATIONS

### MASTÈRE SPÉCIALISÉ COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX

**Burgundy School of Business | Dijon, FR |  
Date prévue de l'obtention du diplôme mars 2021**

Cours : Viticulture, Oenologie, Wines and Spirits of the World, Entrepreneuriat et Business Plan, Wine Tourism, Marketing, Approche des marchés internationaux, Finance, Gestion viticole

### WSET 2 : WINE (100%, AVEC DISTINCTION)

**Admise en janvier 2020**

### COURT OF MASTER SOMMELIERS : NIVEAU 1

**Admise en décembre 2016**

### UNIVERSITY OF WASHINGTON

**Seattle, WA | Diplômée en juin 2013**

Titulaire de deux Bachelors en histoire de l'art et en littérature comparée, parcours histoire et théorie du cinéma. Mention très bien.

## CENTRES D'INTÉRÊT

- Cinéma des années soixante
- Urbanisme
- Biodynamie

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### ASSISTANTE SOMMELIÈRE

**Le Pichet | Seattle, WA | Mars 2016 à septembre 2019**

**The Whale Wins | Seattle, WA | Mars 2016 à juin 2016**

**Quinn's | Seattle, WA | Septembre 2014 à mars 2015**

**re : public restaurant | Seattle, WA | Mai 2011 à mai 2016**

**Restaurant Zoë | Seattle, WA | Février 2010 à juillet 2011**

- Service en salle et en terrasse
- Conseil à la clientèle, en particulier dans le choix des accords mets et vins
- Gestion du personnel pendant le service
- Réalisation des cocktails
- Formation des serveurs
- Relecture de tous les documents concernant le restaurant

Intérêt développé pour les traditions gastronomiques et viticoles, en particulier pour celles de la France, ainsi que les vigneronnes qui travaillent avec intervention minimale et en biodynamie.

### PROFESSEUR D'ANGLAIS

**Université Paris X | IUT de Ville d'Avray | Ville d'Avray,  
FR | Septembre 2017 à juin 2019**

- Cours d'anglais en mettant l'accent sur la culture et la communication
- Examen de divers sujets, en particulier : l'histoire des cocktails, le rituel du repas et l'importance de la cuisine et son lien profond avec la culture.

### ASSISTANTE ÉVÈNEMENTIELLE ET COMMUNICATION

**Chambre de commerce franco-américaine | Seattle,  
WA | Mars 2015 à mars 2016**

- Gestion des médias sociaux
- Préparation des événements comme le Beaujolais Nouveau et le French Fest

## RÉFÉRENCES DISPONIBLES SUR DEMANDE.



# ALEXANDRA WIRTH

---

## OBJECTIVE

Passionate, meticulous, and endlessly curious wine professional looking to apply international experience and ten years of restaurant and wine know-how to your company.

## CONTACT DETAILS

Phone Number : +33 7 87 21 79 32

Email: alexandrachelwirth@gmail.com



[linkedin.com/in/alexandra-wirth](https://www.linkedin.com/in/alexandra-wirth)

## SKILLS + QUALIFICATIONS

- Detailed understanding of viticultural and oenological practices
- Ability to communicate in international and multicultural contexts
- Excellent customer service
- Level 1 - Court of Master Sommeliers
- WSET 2 - Wines (100%, with distinction)
- Fluent in French

## EDUCATION

### BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS

**Dijon, FR | Expected Graduation Date March 2021**

MS en Commerce International des Vins et Spiritueux (CIVS) - Masters in the International Trade of Wine and Spirits.

Courses : Viticulture, Oenology, Wines and Spirits of the World, Entrepreneurship, Wine Law, Wine Tourism, Marketing, Finance

### UNIVERSITY OF WASHINGTON

**Seattle, WA | Graduated 2013**

Graduated with honors with two Bachelor of Arts degrees in Art History and Comparative Literature : Cinema Studies, minored in French.

Thesis : The Americanization of Post-War France : The Transformation of the Parisian Cityscape in *Deux ou trois choses que je sais d'elle* and *Playtime*.

## RESTAURANT EXPERIENCE

### SERVER + SOMMELIÈRE

**Le Pichet | Seattle, WA | March 2016 - September 2019**

**The Whale Wins | Seattle, WA | March 2016 - June 2016**

**Quinn's | Seattle, WA | September 2014 - March 2015**

**re: public restaurant | Seattle, WA | May 2011 - May 2016**

**Restaurant Zoë | Seattle, WA | February 2010 - July 2011**

Responsible for welcoming guests and anticipating their needs for an enjoyable dining experience, guiding them through menu and answering all questions, making recommendations for food and wine pairings, crafting cocktails, overseeing training process of servers, and managing floor to ensure a smooth service.

Developed deep interest for gastronomic and wine traditions, particularly for those of France and for winemakers working with minimal intervention and/or biodynamically.

## OTHER EXPERIENCE

### ENGLISH TEACHER

**University of Paris X | Paris, FR | Sept. 2017 - June 2019**

Responsible for teaching English courses to over 300 students, placing an emphasis on oral production and comprehension. Subjects discussed were primarily based in culture and history: the cocktail and American history, the cultural importance of cuisine and dining, the legitimization of hip-hop, The World Cup and France, etc.

### INTERN

**FACCPNW | Seattle, WA | March 2015 - March 2016**

Responsible for managing and updating social media for Beaujolais Nouveau, French Fest, and French Education Northwest, as well as assisting Executive Director and Events and Communication Assistant in planning, organizing, and executing events.

**REFERENCES AVAILABLE UPON REQUEST.**