

Laura Doro
Née le 24.10.1993

Nationalité :

Luxembourgeoise /Italienne /Belge

Adresse :

15, rue Auguste Letellier L 1932 Luxembourg

Mobile : 00352661927420

Mail :

sommeldoro@gmail.com



CURRICULUM VITAE

Langues :

Langue maternelle : français – italien

Langue courante : luxembourgeois – allemand – anglais

Notion de compréhension : espagnol

En cours : japonais – farsi - LDS

Etudes :

Mars 2024 : Spécialisation en Sommellerie Saké (Thé en cours).

2023-2024 : Etudes de Sommellerie – Biéologie -Spiritueux à l'Académie Internationale des Vins.

2019 : Obtention de l'examen de carrière des employés de l'Etat luxembourgeois.

2017-2019 : Etudes en Design Textile et Mode à la Haute Ecole F. Ferrer.

2016-2017 : Etudes en langues et lettres modernes à l'ULB.

2014-2015 : Haute école de FLE/FLM à l'ISPG de Bruxelles.

2014 : Baccalauréat en littératures modernes au Lycée Ermesinde.

Expériences professionnelles et stages :

2024 : Organisatrice et Sommelière pour dîners privés et évènements (Gala G&M).

2024 : Responsable de dégustation, vente et guide oenotouristique au Domaine Caves St. Martin.

2020-2023 : Rédacteur et stagiaire fonctionnaire CGPO (ADEM).

2018-2020 : Responsable de salle/Bar, Serveuse au restaurant The Farm, Vins Fins et Mesa Verde.

2015-2016 : Gouvernante et accompagnatrice de vie pour courtiers en vins Luxembourg-France.

2014 : Responsable d'activités culturelles à la Philharmonie Luxembourg.

2012 : Guide multilingue pour expositions temporaires MUDAM.

2011 : Stage aux Editions Mike Koedinger Luxembourg.

2010 : Jeune médiatrice au MUDAM Luxembourg.

Centres d'Intérêts :

Passionnée par les voyages j'ai eu la chance de parcourir divers pays et de m'immerger dans les différentes cultures, traditions, saveurs et langues. Ceci me pousse à vouloir acquérir de nouvelles compétences linguistiques pour pouvoir élargir mon champ de communication. Je m'intéresse énormément aux couleurs de la gastronomie créative et moderne.

J'ai un intérêt considérable pour toutes les boissons dites 'honnêtes', les produits encrés dans un terroir responsable et durable et en bonne 'épicurieuse', j'aime me lancer de nouveaux défis.

J'aime dessiner, peindre, lire, écrire, coudre, m'instruire, découvrir et commenter les endroits que je visite, les mets ou boissons que je déguste dans mon temps libre.

Le Saké et la « Sobrellerie » sont également des sujets que je souhaite développer davantage afin de pouvoir m'ouvrir à des possibilités d'accords créatifs, innovants, surprenants et accessibles.

