



Barnabé Brokensha

Sommelier

EXPERIENCE	02	EDUCATION	03
------------	----	-----------	----

2025.01 - Présent 
Monsieur Dior - Yannick Aléno

Assistant Chef Sommelier

- Gestion rigoureuse de la cave et contribution à l'optimisation des stocks, garantissant la fluidité et l'excellence du service.
- Développement de propositions commerciales incluant des accords sans alcool, contribuant à l'expérience client et à l'augmentation du ticket moyen.

2024.06 - 2024.12
Les Ombres - Alain Ducasse

Sommelier

- Gestion d'une carte de vins de 500+ références incluant l'inventaire.
- Optimisation des ventes de vins, apéritifs et digestifs, en mettant en avant des accords sur mesure.

2023.04 - 2024.06
Frida Restaurant, Bordeaux

Sommelier

- 800 + références.
- Créations d'accords mets et vins.
- Meilleur carte des vins de France 2024 «catégorie bistroamiques»

2021.07 - 2023.04
Andrew McConnell Group

Assistant Operations Manager

- Coordination d'une équipe
- Livraison d'un service prestigieux
- Assistance au Directeur Général avec un haut niveau d'intégrité.

2019.03 - 2020.02
Crown Casino Melbourne

Cheffe de Rang

- Teak Restaurant - Premium Dining
- Service d'excellence; clientèle VIP et internationale, avec expertise en vins et cocktails

2026
WSET Niveau 3 en Vins

Certification internationale approfondie en dégustation, régions viticoles du monde et accords mets-vins.

2023-2024
Conseiller en sommellerie

Diplome BAC+2 avec mention « très bien » à l'École international du vin et spiritueux (CAFA Formation). Visite de propriétés viticoles.

2021-2022
Diplôme en Informatique

Australie - Équivalent Bac+2 / BTS RMIT (Royal Melbourne Institute of Technology)

2017
Micro-Business Management

Certificate III (Australie) – formation professionnelle

2016
Hôtellerie-Restauration

Certificate IV (Australie) – formation professionnelle

SKILLS	04
--------	----

Connaissance du vin approfondie	Attentionné
Passionné	Curieux

LANGUAGES	05
-----------	----

English	Courant
Français	Courant

Sommelier franco-australien passionné, dédié à offrir des expériences client uniques à travers des accords mets-vins raffinés, avec un fort esprit d'équipe.

CONTACTS	01
----------	----

BARNABE@BROKENSHE.COM
+33 6 84 97 63 64
PARIS 2e, FRANCE