

JULIE BOTIJO, PROMOTION 1999

UNE ÉLÈVE, PUIS UN PROFESSEUR



Julie Botijo et ses élèves

- **1999-2002** : Mise à niveau et BTS option « Art culinaire et service de la table »
- **2002-2003** : Mention complémentaire « Employé sommelier »
 - Hivers 2003 et 2004 : Commis sommelière au Flocons de sel à Megève (1 macaron)
 - mars, avril 2004 : Sommelière au Win Bar Restaurant de l'Hôtel Hannong à Strasbourg.
- **avril 2004, juillet 2005** : Chef de rang puis en octobre assistante maître d'Hôtel puis maître d'Hôtel et en mai responsable restaurant au Sofitel à Strasbourg
- **2005-2006** : Licence professionnelle en hôtellerie restauration. Université de Toulouse Le Mirail
- **Pré recrutée IUFM (année préparatoire)**
- **2006-2007** : Préparation au concours des Professeurs des Lycées Professionnels Hôtellerie restauration, option « service et commercialisation ». IUFM Toulouse Midi-Pyrénées
- **Juin 2007** : Obtention du concours CAPLP, 2ème rang national
- **2007-2008** : Professeur stagiaire au Lycée Jean Prades à Castelsarrasin (82)
- **2008-2012** : Professeur PLP titulaire de service, commercialisation et responsable de la mention complémentaire sommellerie au Lycée Voltaire à Nîmes (30)
- **Entraîneur et accompagnateur en concours de sommellerie**
 - 2012 Finale du concours Chapoutier- Concours Malengo
 - 2011 Olympiades des Métiers, élève sélectionné pour la finale nationale
 - 2010 Demi-finale concours Malengo- Finale concours Pessac Léognan
- **Concours**
 - 2005 Les Trophées du Sofitel. Equipe prix spécial du jury, 1ère au National
 - 2003 Participation à la finale des Olympiades des métiers à Toulouse
 - 2002 2ème lauréate en sommellerie au concours de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme à San Remo (Italie).

Julie Botijo à San Remo



Jean Muylaert