

# JEANNE MOSSER

## STAGE

6 MOIS À PARTIR DE JANVIER 2022

## EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

### Domaine Sainte Marie, AOC Côtes de Provence, Biologique & Vegan

Employée Polyvalente (Stage)

2021 - 6 mois

- Taille de la vigne en double royat
- Chargée des visites et des dégustations en français, anglais et espagnol
- Mise en bouteille des rosés de négoce
- Gestion des réseaux sociaux (Instagram et Facebook)
- Elaboration de bons de livraisons et factures
- Elaboration d'un dossier pluviométrie
- Démarchage commercial en CHR

### Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan

Chargée d'Oenotourisme (Stage)

2019 - 5 mois

- Visites et dégustations en français, anglais et espagnol
- Mise en rayon et vente des produits
- Service au Wine Bar de vin et tapas
- Préparation du Brunch des Producteurs un Dimanche du mois
- Gestion du centre d'appels des 4 Grands Crus Classés
- Conception et réalisation des flyers commerciaux
- Elaboration des devis et bons cadeaux pour les clients

### Finca La Emperatriz, La Rioja, Espagne

2017 - 1 mois

Employée d'Oenotourisme (Stage)

- Dégustations de vins et visites du chai et des vignes en français, anglais et espagnol
- Service au Wine Bar
- Vente des bouteilles
- Participation aux événements de la bodega

### Vignobles Latorse, La Sauve, Entre-Deux-Mers

2017 - 8 semaines

Employée de Chai (Stage)

- Aide dans le chai
- Embouteillage et étiquetage, préparation des commandes
- Dégustations de vins et visites du chai en français et anglais
- Epamprage et levage de la vigne

## CENTRES D'INTERÊTS OENOLOGIQUES

- **2021, en cours, Bordeaux** Formation de dégustation atypique: vin et hypnose
- **2020, Bordeaux** WSET en Vins (niveau 2) avec Mention Mérite (84/100)
- **2019 Bordeaux** Tasting, Masterclass sur Saint-Emilion et Cognac
- **2019 à Aujourd'hui, Bordeaux** Membre du club de dégustation à l'aveugle "Wine and Dine"
- **2019, Ecole du vin de Bordeaux** Formation œnologique "Bordeaux Intensément"
- **2019, Licence, Campus de Saumur** Ateliers Oenologiques avec l'œnologue M. Monnier Jean-Michel
- **2019, Voyage scolaire, Beaujolais** Journée "Taille" : taille en Gobelet et Cuyot simple au Gaëc des Trois Coqs
- **2018, Licence, Juigné-sur-Loire** Journée "Vendanges" au Domaine des Deux Moulins



## CONTACT



23 ans



+33 06 38 12 14 31



jeanne.mosser@gmail.com



23 rue du domaine de maison rouge, Fargues Saint-Hilaire 33370

## FORMATION

### 2021-2022

#### MBA 2 Wine And Spirits International Management

Institut Supérieur du Vin, Montpellier  
Viti-Oenologie/ Vente et Négociations/  
Stratégies Marketing / Wine and Luxury /  
Histoire du vin /  
Dégustation de vins et spiritueux en anglais/  
Management Interculturel / Wine Business

### 2020-2021

#### MBA 1 Wine And Spirits International Management

Institut Supérieur du Vin, Montpellier  
Vente / Négociations / Stratégies Marketing  
Dégustation de vins et spiritueux en anglais/  
Management et gestion / Wine Business

### 2018-2019

#### Licence professionnelle en Oenotourisme et Gastronomie - Mention Assez Bien

Université d'Angers, Campus de Saumur  
Dégustation Géo-Sensorielle organisée lors de "Vignes Vins Rando" à Savennières  
Encadrement d'un acheteur américain au Salon des Vins de Loire  
Anglais/Espagnol

## COMPETENCES

### LANGUES

- Espagnol: *Bilingue*  
Famille espagnole: La Rioja, Pays Basque
- Anglais: *Pratique professionnelle*
- Russe: *Notions*

### INFORMATIQUE

- Excel/Powerpoint/Word
- WineTourBooking/Winepath
- Outlook/Canva/Wix