



***** *****

09/09/1973 (50 ans)

*****@*****.***

Chef Sommelier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 / juin 2024

Chef Sommelier

Roland Garros (potel et chabot) - Boulogne-Billancourt (92)

Management opérationnel et support pendant le service des VIP du Club privé de la fédération française de tennis et du restaurant gastronomique le 1728 (400-800 couverts sur deux services midi et soir).

Sélection et approvisionnement d'une liste de vin prestige afin de développer les ventes en dépassant

chaque année les objectifs fixés au début de l'événement .

La FFT délègue la gestion opérationnelle de la restauration gastronomique chaque année à Potel et

Chabot traiteur (Paris).

févr. 2021 / avr. 2023

Sommelier propriétaire

Vinobilis cave et bar à vin du monde - Périgueux (24)

mai 2017 / févr. 2021

Assistant ADV Export

Alliance Bourg - Pugnac (33)

-Bordeaux mais aussi VDFrance et VCE.

600 Ha de vignes sur 3 AOC principales + sourcing VCE VdFrance

Production : 20000Hl soit 2Millions de Bouteilles /an

sept. 2016 / févr. 2019

Commercial export free-lance

JDV conseil - Blaye (33)

Federer la collaboration entre vignerons issus de diverses régions Française avec pour objectif planifier

des missions d'exportation vers des marchés ciblés, européens et internationaux, alignées sur leur

stratégie de croissance, tout en prenant en sollicitant l'assurance export Coface et les subventions de

France Agrimer. Les principaux marchés prospectés incluent l'Irlande, le Royaume-Uni, la Belgique, les

Pays-Bas, l'Italie, l'Espagne, les Pays Baltes, l'Ukraine, la Bulgarie, l'Albanie, la Chine, l'Asie-Pacifique et

l'Amérique du Nord.

juil. 2007 / avr. 2009

Sales Area manager

Constellation Brands unlimited Ireland - Dublin (Eire)

Constellation brands plus gros embouteilleur au monde (chiffres 2010) portefeuilles de 3500 références

sur les 5 continents (Mondavi - ravenwood- clos du bois - Hardy's (Australie)Villa Maria (NZ)-Kim

crawford estate (NZ)- Ruffino (IT) et des marques de bières comme Corona ect...)

** Négociation - conseil - prospection - appel d'offre*

** Accueil et organisation des séjours des vignerons et œnologues en déplacement professionnel en*

Irlande .

** Formation aux techniques de dégustations et méthodes de ventes adaptés au vins et spiritueux pour*

les forces de ventes du groupe.

** Reporting , ratios commerciaux , tableaux de bord de suivit de l'activité prospection/vente.*

** Recouvrement des impayés.*

mars 1996 / sept. 2007 **Sommelier -Chef Sommelier -F&B manager**
Michelin en Irlande , Grande Bretagne, Suisse et Luxembourg - Montreux (54)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2014 / juil. 2016 **Niveau Licence en Commerce international** - BAC+3
Sup de Vente - Besançon (25)

sept. 2010 / juin 2011 **Niveau Licence en Comptabilité gestion** - BAC+3
Lycée saint Paul - Besançon (25)

sept. 2021 / **Licence d'exploitation et formation HACCP** - BAC+3

sept. 2021 / Membre de l'union de la sommellerie française Bordeaux Aquitaine

/ **Niveau Bac +2 en Commercialisation vin et spiritueux (Caves)** - BAC+2
Cci campus du lac - Libourne (33)

/ **MBA en hospitality management (P27) en Gestion hôtelière et restauration** - BAC+4
École de savignac - Savignac-les-Églises (24)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français