



Marielle KUBIK

Les ateliers de découverte du vin

coursoenologieparis.com



«A bas le contenant,
vive le contenu !»

CONTACT

3 rue de l'Agent Bailly
75009 Paris
06.86.46.70.67
mariellekubik@yahoo.fr

SAVOIR ÊTRE

- Aisance relationnelle
- Adaptabilité
- Ecoute, esprit d'équipe
- Autonomie
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Force de proposition
- Enthousiasme

FORMATION

- BTS Commercialisation des Vins et Spiritueux, Montpellier - 1995
- Formation complémentaire en Sommellerie Tain l'Hermitage - 1990
- BTA Commercialisation des Vins et Spiritueux, Macon - 1988

INTÉRÊTS

- Littérature
- Les autres
- Musarder à pied, en vélo, en train

VIE PRIVÉE

- Mariée
- 2 enfants

AUTO ENTREPRISE

- N° de siret : U75011836649
- APE : 804 co

EXPÉRIENCES

Sep 2001 à ce jour

→ ANIMATION D'ATELIERS AUTOUR DU VIN • *Free-Lance*

- Ateliers à l'année pour public amateur « débutants et confirmés » : dégustation et découverte des régions viticoles (200 personnes par an)
- Organisation de voyages œnotouristiques à destination de mes élèves en France et à l'étranger (Jerez, Porto, Piémont, Toscane, Rheingau...)

→ PARIS : CE SAGEM 15ème / Membres de Péchiney 17ème / Association de l'école Polytechnique 7ème / Centre Valeyre 9ème / Journalistes

→ ORLÉANS : ASELQO Orléans

2000 - 2001

→ FORMATRICE EN « OENOPHILIE » • *Centre d'Information de Documentation et de Dégustation Alain SEGELLE • Paris (75014)*

- Enseignement dispensé à un public amateurs et professionnels (stages de 300 h) : géographie vitivinicole, techniques de dégustation, principes de vinifications
- Création de supports de cours
- Responsable administrative auprès des stagiaires : recrutement, suivi de dossiers et aide à la recherche d'emploi
- Management d'une équipe de 3 personnes
- Suivi de dossiers administratifs

1996 - 1999

→ RESPONSABLE DE LA CLIENTÈLE PARTICULIÈRE ET DE L'ACCUEIL DES VISITEURS • *Château Sainte Roseline • Les Arcs sur Argens (83)*

- Participation à l'assemblage des vins avec l'œnologue et le propriétaire
- Collaboration sur la création d'un nouveau packaging pour l'ensemble de la gamme
- Rédaction de la plaquette vins (gamme de 3 produits déclinées en 3 couleurs).
- Installation de tableaux de bord de gestion commerciale
- Management d'une équipe de 2 personnes : apprentissage d'un langage approprié à la dégustation, à la visite des chais et à l'utilisation de l'outil informatique
- Elaboration d'une visite groupe sur des chais et d'une dégustation (1 h 30)
- Prospection et commercialisation

1994 - 1996

→ RESPONSABLE DU CAVEAU ET DE L'ACCUEIL DES VISITEURS • *Domaine de l'Hospitalet • Narbonne (11)*

- Elaboration de la gamme des produits
- Participation aux assemblages
- Elaboration de fichier clients, mailing
- Vente
- Accueil du public (45 000 visiteurs par an) avec gestion de la billetterie, standard, mise au point d'une visite technique, participation à la réalisation d'un guide remis aux visiteurs
- Management de 6 personnes : formation au langage approprié à l'animation de visite et à la tenue de stands de dégustation, établissement de planning en fonction du flux clientèle, formation à l'utilisation de l'outil informatique

COMPÉTENCES

- Gestion de projets
- Transmission du savoir
- Rédactionnel
- Organisation d'évènements
- Pack Office
- Wordpress
- Espagnol
- Anglais



©Marielle Kubik - Visite du domaine Lustau - Jerez, Espagne - 2017