



Adrian Gallet

Après 6 mois passés au sein de la maison Bollinger et prochainement titulaire d'un MS en Commerce International des Vins et Spiritueux, je souhaite aujourd'hui occuper un poste à responsabilités commerciales et marketing. Je suis dynamique, bon communicant, bilingue français-allemand, formé à la dégustation, à la gestion de projets.

27 ans

Linked 





06.45.99.52.98

adr.gallet@gmail.com

3 rue du Docteur Maret,
21000 Dijon

Permis B + Véhicule

LANGUES

-  Langue natale
-  Bilingue
-  Professionnel
-  Notions élémentaires

ATOUTS & COMPÉTENCES

Dynamique - Organisé -
Aventurier

Gestion de projets

Relation client

Vente & négociation

Bonnes qualités
rédactionnelles et analyses

Expression orale

Techniques de travail en
chai & brasserie

Analyse sensorielle des vins

CENTRES D'INTÉRÊTS

Sport : Tennis, Rugby, Kayak

Voyages : Pérou, Bolivie
Maroc, Grèce, Ecosse etc.

Musicien de Jazz

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- Avr/Oct 2018 Stage R&D Œnologie chez « Champagne Bollinger » à Aÿ (51)**



 - ◆ Gestion de projets : pilotage du développement des stratégies fermentaires, collaborations externes, bilans et recommandations
 - ◆ Responsable d'essais en cuverie expérimentale (50 hL)
 - ◆ Assistant œnologue / Participation aux dégustations expertes
- Mars 2018 Assistant Brasseur chez « Brick Brewery » à Londres (Angleterre)**

 - ◆ Fabrication de bière (brassage, fermentation, filtration)
 - ◆ Aide au conditionnement, contrôle qualité, gestion des stocks
- Novembre 2017 Ambassadeurs de Vins au salon Vinidivio de Dijon (21)**

 - ◆ Animation des dégustations
 - ◆ Présentation au grand public des vins du dijonnais et Marsannay
- Septembre 2017 Stage Vinification au « Domaine d'Ardhuy » à Corgoloin (21)**

 - ◆ Vinification de Grands Crus, Fermentation en Levures indigènes
 - ◆ Suivi de maturité & Travail en cave
 - ◆ Respect Biodynamie, Organisation & Gestion de l'équipe cuverie
- Jan/Fev 2017 Stage R&D Œnologie à l'Institut Jules Guyot de Dijon (21) & Sofralab (51)**
 - ◆ Etude de la nutrition azotée sous la direction du Pr. Alexandre
 - ◆ Réalisation et suivi de fermentations en conditions de laboratoire
- Juillet/Août 2012 à 2016 Directeur Adjoint au Camping Gulp de Grayan-et-l'Hôpital (33)**
 - ◆ Responsable de 4000 clients – Gestion de 15 employés
 - ◆ Management - Relation Client - Gestion de conflits - Commerce

MES FORMATIONS

- 2018/2019 Mastère Spécialisé Commerce International des Vins & Spiritueux**

 - ◆ Burgundy School of Business (ex ESC Dijon), MS n°1 en V&S
 - ◆ Marketing - Commerce - Droit - Gestion - Œnotourisme
- 2017/2018 Master 2 Procédés Fermentaires pour l'Agroalimentaire**

 - ◆ IUVV de Dijon & Haute Ecole Provinciale de Hainaut-Condorcet (BE)
 - ◆ Procédés en vinification, spiritueux, brasserie, malterie

AUTRES FORMATIONS

- Janvier 2019 WSET Wine & Spirit level 2 with distinction + WSET spirit level 2 with merit**
- Décembre 2017 Brevet de Distillation Whisky-Rhum-Cognac à l'IUVV de Dijon**
- 2016/2017 Participation au Club Œnologie de l'Université de Bourgogne pour Tous**