



MADELEINE CAILLETIAU

INTERNATIONAL TRADE OF WINE AND SPIRITS

Qualified and passionate oenologist with experience in Burgundy looking for an international job (employment, V.I.E., traineeship) in International Trade starting in June 2020.

📍 35 rue Charles Dumont, 21000 Dijon
☎ 06.75.36.86.34
🌐 <https://www.linkedin.com/in/madeleine-cailletiau>
✉ madeleine.cailletiau@bsb-education.com
📅 October 16, 1995

PROFILE

Interpersonal Skills

- ❖ Communication Skills
- ❖ Organized
- ❖ Independant
- ❖ Reactive and Proactive
- ❖ Stimulated by challenge

Know-how

- ❖ Deep understanding of oenology and viticulture
- ❖ Winery management

Skills

- ❖ Project management
- ❖ Wine tasting
- ❖ Team management

English

- ❖ Full professional proficiency
- ❖ Oenological and viticultural language and vocabulary
- ❖ Wine tasting language and vocabulary

INTERESTS

- ✦ Gastronomy
- ✦ Wine bars
- ✦ Travelling ✈ : New York, Lapland, Scotland, Tunisia, Germany, Switzerland, Italy, Spain

PROFESSIONAL EXPERIENCE

Oenological Lab Technician – Cave des Hautes-Côtes, Beaune, September 2019

- ✦ Analyzed grapes, musts and wines, reported to the head oenologist and wine-growing members
- ✦ Managed laboratory
- ✦ Established relationships with employees and members
- ✦ Trained and supervised another employee

Oenological Intern (Winery) – Maison Albert Bichot, Beaune August to November 2018

- ✦ Vinified Grands and Premiers crus
- ✦ Carried out projects in winery and cellar (sampling, tasting, pumping-over, punching down, etc.)
- ✦ Monitored harvest maturity and analyzed in laboratory
- ✦ Managed and performed experiments on Chardonnay

Viticultural Intern - Maison Albert Bichot, Nuits-Saint-Georges June 2018

- ✦ Managed vine canopy
- ✦ Researched agricultural and vineyard practices

Oenological Intern (Winery) - Domaine d'Ardhuy, Corgoloin September 2017

- ✦ Vinified Grands and Premiers crus biodynamically
- ✦ Projects in winery and cellar (sampling, tasting, pumping-over, punching down, etc.)

Server - Summer 2014 2015 2016

EDUCATION

Mastère Spécialisé Commerce International des Vins et Spiritueux

(Master's in International Trade of Wine and Spirits)
School of Wine and Spirits Business (Burgundy School of Business) Dijon, 2019 – 2021
Export markets – Business Management – Marketing – Entrepreneurship & BP – Trips to wine regions in France and Spain – Wine Tourism

W.S.E.T Wines and Spirits Education Trust

Level 2 with Merit, 2020

Diplôme National d'Oenologie, Master's degree

(Oenologist Diploma, Master's degree)
Institut Jules Guyot (IUVV) Dijon, 2017 – 2019
Oenology – Sensorial analysis – Business management – Viticulture
Thesis: The influence of grape maturity on the oxidative stability of Chardonnay

Licence Biology - Earth and Space Sciences

(Equivalent to a Bachelor Degree)



MADELEINE CAILLETIAU

COMMERCE INTERNATIONAL VINS ET SPIRITUEUX

Cœnologue de formation, mes expériences font de moi une professionnelle passionnée. Disponible à partir de juin 2020, je recherche un poste à l'international (CDI, CDD, V.I.E, stage) en commerce international.

📍 35 rue Charles Dumont, 21000 Dijon
☎ 06.75.36.86.34
🌐 <https://www.linkedin.com/in/madeleine-cailletiau>
✉ madeleine.cailletiau@bsb-education.com
🎂 16 octobre 1995

PROFIL

Savoir-être

- ❖ Aisance relationnelle
- ❖ Sens de l'organisation
- ❖ Autonome
- ❖ Réactive et proactive
- ❖ Stimulée par le défi

Savoir-faire

- ❖ Maîtrise de la vigne et du vin
- ❖ Gestion viticole

Compétences

- ❖ Gestion de projets
- ❖ Dégustation
- ❖ Supervision d'équipe

Anglais

- ❖ Niveau avancé
- ❖ Technique vigne & vin
- ❖ Dégustation commentée

CENTRES D'INTERET

- ❖ Gastronomie
- ❖ Bar à vins
- ❖ Voyages → : New York, Laponie, Ecosse, Tunisie, Allemagne, Suisse, Italie, Espagne

PARCOURS PROFESSIONNEL

Technicienne en laboratoire œnologique – Cave des Hautes-Côtes, Beaune, Septembre 2019

- ❖ Analyse des raisins, des moûts et des vins, reporting au responsable œnologique et aux vignerons adhérents
- ❖ Gestion du laboratoire, relationnel avec salariés et adhérents
- ❖ Formation et supervision d'un salarié

Stagiaire Cœnologue en cuverie – Maison Albert Bichot, Beaune Août à Novembre 2018

- ❖ Vinification de Grands et Premiers crus
- ❖ Missions en cuverie et en cave (échantillonnage, dégustations, travaux de chai)
- ❖ Suivi des maturités de la vendange et analyses en laboratoire
- ❖ Responsable d'expérimentation sur Chardonnay

Stagiaire Viticulture - Maison Albert Bichot, Nuits-Saint-Georges Juin 2018

- ❖ Opérations en vert
- ❖ Travail de recherche sur les pratiques culturelles du vignoble

Stagiaire Cœnologue en cuverie - Domaine d'Ardhuy, Corgoloin Septembre 2017

- ❖ Vinification en biodynamie de Grands et Premiers crus
- ❖ Missions en cuverie et en cave (échantillonnage, dégustations, travaux de chai)

Serveuse en restauration - Étés 2014 2015 2016

FORMATION

Mastère Spécialisé Commerce International des Vins et Spiritueux

School of Wine and Spirits Business (Burgundy School of Business) Dijon, 2019 – 2021
Marchés export- Gestion commerciale - Marketing opérationnel – Entrepreneuriat & BP - Voyages d'études dans les régions viticoles françaises et espagnoles – Wine tourism

W.S.E.T Wines and Spirits Education Trust

Level 2 with Merit, 2020

Diplôme National d'œnologue, équivalent / niveau master

Institut Jules Guyot (IUVV) Dijon, 2017 – 2019
Cœnologie – Analyse sensorielle – Management d'entreprise – Viticulture
Sujet de mémoire de fin d'études : Influence de la maturité du raisin sur la stabilité oxydative du vin de Chardonnay

Licence Biologie Sciences de la Terre et de l'Univers, Pack Biologie

UBO Brest, 2014 – 2017