

Aurélie ROUSSI

07.82.50.34.15.
aurelie.roussi@gmail.com



Œnologue polyvalente en alternance

"Passionnée d'œnologie, ingénieure agroalimentaire dynamique et possédant un parcours qualité dans l'embouteillage de vin recherche une alternance d'un an à partir de Novembre 2019 pour la deuxième année de DNO"

24 ans

Montpellier (34)

Véhiculée

Mobile



Qualités :

- ♦ Organisée, vigilante et à l'écoute
- ♦ Bon relationnel
- ♦ Réactive avec bonne capacité d'analyse
- ♦ Ouverture d'esprit et persévérance
- ♦ Remise en question

Langues et certifications :

- ♦ Anglais professionnel (TOIEC 910/990)
- ♦ Espagnol niveau intermédiaire
- ♦ WSET Vin niveau 1

Loisirs :

- ♦ Photographie de paysages
- ♦ Musculation
- ♦ Percussions
- ♦ Dégustation de vins et spiritueux

COMPETENCES

- ✓ Vinification, analyse du vin et correction des défauts
- ✓ Dégustation
- ✓ Garantie de l'hygiène, la qualité et la traçabilité globale
- ✓ Mise en place, suivi de démarches et certifications (BIO, HVE, IFS/BRC, ISO...)
- ✓ Optimisation du process d'embouteillage
- ✓ R&D impact des pratiques culturales, cépages et produits œnologiques sur le vin
- ✓ Mise en œuvre d'expérimentations et analyses statistiques
- ✓ Maîtrise Pack Office, logiciels de traçabilité cuverie, ERP Primus Wine

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2019 - Assistante de vinification, VIGNOBLES DOM BRIAL Baixas (66) | En cours

- ♦ Contrôle de maturité des raisins (*Grapescan FOSS*) et sélection parcellaire
- ♦ Vinification des 3 couleurs et mutage de VDN (*ensemencement, suivi, décuvage...*)
- ♦ Expérimentation : essais de colles sur vins rosés
- ♦ Travaux courants en cave et gestion de la traçabilité

2018 - Assistante qualité, CELLIERS JEAN D'ALIBERT Rieux-Minervois (11) | 6 mois

- ♦ Formation HACCP pour 20 pers. (*cuverie, embouteillage, entrepôt*)
- ♦ Tests de traçabilité (*caves fournisseuses vin, produits œnologiques, matières sèches*)
- ♦ Gestion documentaire (*certificats aptitude au contact alimentaire, jaugeage cuve, FT, FDS*)
- ♦ Etude de risque de transfert de substances toxiques entre matières sèches et vin

2018 - Chargée de mission, BLINI - LABEYRIE FINE FOODS Troarn (14) | 3 mois

- ♦ Optimisation étiquetage et rédaction procédure de conditionnement de produits tartinables

2017 - Animatrice qualité, GERARD BERTRAND Narbonne (11) | 3 mois

- ♦ Formation HACCP *cuverie, embouteillage, entrepôt (40 pers.)*
- ♦ Préparation certification IFS/BRC, Audit hygiène, contrôle qualité embouteillage
- ♦ Traçabilité et gestion documentaire (*matières sèches, produits œnologiques*)
- ♦ Test d'agrègement de lots de bouchons avant achat et dégustation avec le commercial

2016 - Opératrice production, NAIROBI COFFEE & TEA LIMITED Angleterre | 1 mois

- ♦ Pilotage d'une ligne de conditionnement de café en sachet, réglages, changements de format
- ♦ Autocontrôles, traçabilité, mise en carton et palettisation

2015 - Gestionnaire assurance de personnes, ALLIANZ Martinique (972) | 1 mois

- ♦ Suivi de dossiers et mise à jour des bases de données

FORMATIONS

2018-2020 **Diplôme National d'Œnologie**, Université de Montpellier

2015-2018 **Ingénieur en agroalimentaire**, ESIX Normandie Caen

2015 **L2 Microbiologie**, Université Paul SABATIER Toulouse

2013-2014 **L1 et L2 Biologie-Géologie**, Université des Antilles Guyane Martinique