



Thouvenot Claire

26/10/1999

Etudiante en 2ème année de **Master Sciences de la Vigne et du Vin** à l'ISVV de Bordeaux

Je recherche un stage construit autour d'un projet **R&D en œnologie** pour la finalisation du master. Il est à réaliser en 5 à 6 mois entre Janvier et Septembre 2023.

CONTACT

Adresse :

 Résidence Campus 47
App. 166
6 rue Chateaubriand
33400 TALENCE

 **Téléphone :**
+33 7 82 83 68 82

 **Mail :**
claire86thouvenot@gmail.com

COMPÉTENCES

Maîtrise de logiciels de traitement de texte et de calcul

 Pack Office
Pack LibreOffice

Maîtrise des logiciels statistiques

 RStudio
XLSTATS

Langues

 Anglais : Parlé et compris
Espagnol : Parlé et compris
(niveau scolaire)

Qualités en entreprise

- Facilité d'adaptation
- Autonomie
- Ponctualité
- Ouverture d'esprit
- Curiosité

Centre d'intérêts

- Musique
- Cinématographie
- Voyage
- Photographie
- Œnologie

EXPÉRIENCES

Avril & Mai 2022 : Stage de Recherche dans les laboratoires d'œnologie à l'**Institut des Sciences de la Vigne et du Vin - Villenave-d'Ornon**

- Participation à un sujet de thèse sur la caractérisation de la variété de vigne Baco 22A au travers d'analyses chimiques (HPLC et GC-MS)
- Découverte de l'implication nécessaire à la réalisation d'une thèse ou la publication d'un article scientifique

Étés 2020 & 2021 : Travail saisonnier au sein du camping **Le Cormoran** en tant qu'employée au ménage - *Ars-en-Ré*

- Découverte de l'importance du travail en équipe

2019 : Stage de 12 semaines dans les laboratoires de recherches **Anfaco-CECOPECSA - Vigo (Espagne)**

- Mise en application de techniques microbiologiques et immunologiques de détection des saxitoxines dans des fruits de mer (tests ELISA)
- Découverte du travail en laboratoire et de l'implication dans une entreprise

2018 : Stage de 2 semaines dans les laboratoires de R&D et Qualité de l'entreprise **Quadripack - Saint-Benoît**

- Observation du fonctionnement d'une chaîne de production et des techniques d'analyse qualité
- Découverte du lien entre les services d'une entreprise

FORMATIONS

2021 - 2022 :

1ère année en Master Sciences de la Vigne et du Vin parcours Œnologie
Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (33400)



2019 - 2020 :

Licence Sciences pour la Santé mineure Biotechnologies pour les agro-industries
Université de La Rochelle (17000)



2017 - 2019 :

Obtention du DUT Génie Biologique option Industries Agroalimentaires et Biologiques
IUT de La Rochelle (17000)



2017 :

Obtention du Baccalauréat Scientifique option Sciences de la Vie et de la Terre
Lycée Jean Mermoz (Dakar)



Claire Thouvenot
Campus 47, App. 166
33400, TALENCE
N° tél : +33 7 82 83 68 82
Mail : claire86thouvenot@gmail.com

A l'intention des Châteaux du Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc

A Talence, le 22 Novembre 2022,

Objet : Candidature pour un stage de Master Sciences de la Vigne et du Vin

Madame, Monsieur,

Actuellement en deuxième année de Master Sciences de la Vigne et du Vin parcours Œnologie et Procédés à Villenave-d'Ornon (33140) et titulaire d'un DUT Génie Biologique ainsi que d'une Licence parcours Biotechnologies pour les Agro-industries, je me permets de vous adresser cette lettre témoignant de ma motivation pour intégrer un Château du Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc dans le cadre d'un stage pour la validation du Master.

Mon parcours dans l'industrie agro-alimentaire a débuté à l'IUT de La Rochelle grâce auquel je me suis familiarisée avec la Science et les procédés industriels appliqués à l'agroalimentaire. Pendant ce cursus, j'ai eu la chance de réaliser deux stages en entreprise. Le premier s'est déroulé dans les laboratoires de Recherche et Développement et de Qualité au site de production Quadripack de l'Arbre Vert. J'ai pu y observer l'intégralité du processus de fabrication d'un produit allant de sa conception jusqu'à son emballage. Lors du deuxième, je suis partie douze semaines à Vigo (Espagne) dans l'entreprise Anfac-Cecopesca en ayant pour mission de déterminer l'efficacité d'une méthode enzymatique pour la détection de toxines dans des produits alimentaires. La Licence suivant mes deux années à l'IUT m'a permis de renforcer mes connaissances autour de l'industrie agroalimentaire.

En m'orientant vers le secteur viticole j'ai souhaité me rapprocher d'un produit plus concret et culturel. Le Master Sciences de la Vigne et du Vin m'a permis de découvrir la complexité des vins permettant une large gamme d'applications scientifiques. Au travers des unités d'enseignement j'ai développé un attrait particulier pour l'analyse sensorielle, la microbiologie des fermentations ainsi que la chimie des arômes et des composés phénoliques à tout stade d'élaboration du vin. De plus, le stage effectué dans les laboratoires de recherche de l'ISVV m'a montré quels aspects du vin pouvaient être développés en recherche appliquée et quelle était l'importance du travail des chercheurs dans le but d'une constante amélioration des vins. Désormais, je souhaiterais mettre en application la théorie enseignée à l'ISVV dans un cadre pratique tel qu'un chai.

Ce serait un privilège de pouvoir réaliser le stage dans le cadre d'un projet de **Recherche et Développement** au sein d'un château de cette région viticole. Je pourrai y découvrir le savoir-faire mêlant la tradition et l'innovation en œnologie. Cette formation m'enseignerait le prestigieux savoir qui entoure les vins du Médoc et constituerait un début très prometteur pour mon expérience professionnelle dans le domaine viticole. Je ferai preuve de curiosité à propos du travail au chai et dans les vignes et saurai m'intégrer au sein de l'équipe pour travailler dans de bonnes conditions.

Je vous remercie de l'attention et du temps que vous avez bien voulu accorder à l'étude de mon dossier et me tiens à votre entière disposition si vous désirez obtenir davantage d'informations.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sincères salutations.

Claire THOUVENOT

Master Sciences de la Vigne et du Vin

Villenave d'Ornon, le 12 Septembre 2022

Responsable pédagogiques:

Michael JOURDES

michael.jourdes@u-bordeaux.fr

Tel. 05 57 57 58 51/06 29 43 08 74

Amelie Rabot

amelie.rabot@u-bordeaux.fr

Tel. 05 57 57 59 26/06 70 78 18 57

à l'attention des Maîtres de stage

OBJET : PRESENTATION DU STAGE DE 2^{EME} ANNEE DU MASTER SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Madame, Monsieur,

Le **Master Sciences de la Vigne et du Vin** est une formation de 2 ans, de niveau bac+5, dont les enseignements sont délivrés à de l'**Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV)**. Au cours des 2 années de la formation, **les étudiants acquièrent des connaissances scientifiques et techniques pluridisciplinaires en œnologie, viticulture et gestion de la qualité et de l'environnement**. Ils ne sont pas formés pour conduire des vinifications comme le sont les étudiants au Diplôme National d'Œnologue, mais pour conduire des expérimentations, gérer un vignoble, gérer la qualité au sein des entreprises, etc. Ce Master comporte en 2^{ème} années **un stage final d'une durée de 5 à 6 mois**.

La deuxième année de formation inclut des enseignements et un stage obligatoire selon le planning :

- Sept à Déc - enseignements + recherche de stage
- Début Janv - rapport bibliographique et présentation orale du projet de stage
- Janv-Mars à Juin-Aout - réalisation du stage (5 mois minimum - 6 mois maximum)
- Début Juin ou Sept - rapport de stage et présentation orale du rapport de stage

Le stage doit mettre l'étudiant en situation professionnelle et lui permettre de réaliser un projet de R&D en lien avec les thématiques abordées lors des enseignements : viticulture, pathologie végétale, bonnes pratiques, œnologie, génie œnologique, démarche qualité, etc. L'étudiant doit pouvoir :

- mettre en application les connaissances scientifiques et techniques acquises lors de sa formation
- réaliser des expérimentations et/ou prendre des contacts avec divers organismes pour la mise en place des essais, audits, etc.
- proposer des initiatives, des solutions aux problèmes posés
- analyser des résultats, donner des avis personnels motivés, évaluer des perspectives
- produire des résultats utiles à l'entreprise et apporter « un plus » dû à sa formation

En tant que futur **Maitre de stage**, vous serez amené à **construire un projet de stage** en accord avec l'étudiant et les responsables de la formation (Sept/Déc), à signer une convention de stage (Déc) et à **encadrer le stagiaire au sein de votre entreprise**. A tout moment vous pourrez contacter les responsables de la formation et vous pourrez participer à la soutenance du rapport de stage en Juin ou Septembre. Une appréciation écrite du travail réalisé et du comportement de l'étudiant pendant son stage vous sera demandée.

Toute l'équipe pédagogique de l'ISVV vous remercie pour votre contribution à la formation des étudiants.

Michael Jourdes, Amelie Rabot