



Béatrice Anne de La Mare

spécialiste en vins et spiritueux
dégustation, conseil en sommellerie, oeno-tourisme
commerce, promotion et marketing du vin

Etudes et qualifications

Anglais (courant: lu, parlé, écrit, technique viti/oeno)

Allemand (courant: langue maternelle)

Espagnol (niveau de base: lu, parlé, écrit)

- Titre de **Formateur Professionnel pour Adultes**
- **Cognac Educator** (Bureau National Interprofessionnel du Cognac)
- **DUAD** Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (Institut des Sciences de la Vigne et du vin - Faculté d'Oenologie de Bordeaux) en 2017
- **WSET Certified Educator in Wines** Level 2 & 3
- **WSET Certified Educator in Spirits** Level 1 & 2
- **WSET 4 Diploma** (Wine and Spirits Education Trust de Londres, anglais) en 2017
- **French Wine Scholar** (anglais) en 2016 + formatrice accréditée French Wine Scholar Educator du Wine Scholar Guild en 2018
- **Masterlevel Sud de France** (diplôme + accréditation en tant que formatrice par Sud de France Développement en 2018)
- WSET 3 (Wine & Spirits Education Trust, anglais)
- **BAC + 5: Manager Oenotourisme** en 2012
- **BTS Tourisme**
- BAC L *avec mention*
- Double scolarité franco-allemande

39 ans

née le 25/10/1979

Vie maritale

2 enfants

Permis B/E

Permis côtier

Coordonnées:

Béatrice-Anne de La Mare
730, chemin de la Lande
33290 Le PIAN Médoc

06 75 99 48 68

beatrice.delamare@gmail.com



“Oenophile passionnée par notre terroir viticole, mon parcours professionnel s'est construit progressivement d'une expérience à l'autre, me permettant d'acquérir à la fois polyvalence, et faculté d'adaptation.

Instagram (pro): spiritofterroir
Instagram (perso): badelamare

Cursus Professionnel:

• **FORMATRICE VIN & SPIRITUEUX, Tourisme, Sommellerie et Marketing:**

Inscription en tant qu'auto-entrepreneur depuis le 23/03/2016.

SIRET: 512 156 357 00026 - APE: 8542Z "Enseignement Supérieur"

• **DIRECTRICE Pédagogique et ingénierie de formation:** prestataire de services pour IBSM Wine School depuis juin 2018, 11 place des Quinconces – 33000 Bordeaux

• **FORMATRICE VIN, TOURISME et MARKETING INTERNATIONAL**

Licence 1 et 2, Bachelor, Master 1 et 2, MBA - International Business Exchange School (Groupe EPCC) Bordeaux (CDI mai 2013),

- création d'un programme de formation de 140 heures pour la Chine.
- création d'un programme de formation de BAC+2 à BAC+5 Vin et Tourisme (Connaissance du vin, Oenologie, Dégustation, Oeno-tourisme, Marketing, Méthodologie - *selon le contenu pédagogique énoncé plus haut*)

• **RESPONSABLE DU SERVICE RECEPTIF ET DU DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE**

Château Maucaillou, Moulis en Médoc 33 (CDI du 1 octobre 2012 au 31 mai 2013) - Développement et création de produits touristiques, événementiel, communication, marketing, commercial, formations oenologiques, organisation et gestion du personnel

• **CHARGÉE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE** – Château Paloumey (CDD du 28 mars au 30 septembre 2012)

• **CHEF D'ENTREPRISE** - Ongles et Beauté Institut (Gérante de 2008 à 2012)

• **ANIMATRICE TRILINGUE "Signe Oenologique"** - LA WINERY (missions freelance, 2010).

• **CHARGÉE DE RELATIONS PUBLIQUES** - Château MAUCAILLOU, Moulis (2007 - CDD)

• **GUIDE TRILINGUE** - Château PALMER, Margaux (33) (2004 - CDD)

• **Conjoint chef d'entreprise:** DOLPHIN JET au Cap Ferret (Nautisme) - participation active au développement de l'entreprise depuis 2003.

• ... et diverses autres expériences professionnelles qui ne sont pas en rapport avec le monde du vin...

Centres d'intérêt et vie associative:

Membre du DUAD's Club

Membre de la Commanderie du Bontemps du Médoc et des Graves, sauternes et Barsac

Membre de l'Union de la Sommellerie Française Bordeaux Aquitaine (UDSF-BA)

Equitation et monte en Amazonie (Présidente de l'association Amazones du Sud Ouest)

Peinture, photographie

Nautisme, Jet-Ski

Voyages et civilisations étrangères

*"Passionnée par notre terroir et sa culture oenophile,
dynamique, rigoureuse, persévérante,
ayant le sens de la communication et de la pédagogie,*

*je suis à la recherche d'une opportunité professionnelle
me permettant de mettre à profit mes connaissances du vin et des
spiritueux, mes capacités d'analyse, ma maîtrise des langues
étrangères et mon goût du voyage et des découvertes"*

Pour en savoir plus:

www.spiritofterroir.com

