

## FORMATION :

- 2017-2019 BTSA Viticulture Œnologie, Lycée Agricole de Blanquefort
- 2015-2016 Première Année en Maths Informatique Science pour l'Ingénieur Physique Chimie, Université de Bordeaux
- 2014-2015 Bac S SI (science de l'ingénieur), Lycée Odilon Redon, Pauillac

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

Participe à l'activité viticole du Château Marceline, Saint-Estèphe, Propriété familiale.  
*Vendanges rouges et vertes, homogénéisation, remontages, séchages (délestages), écoupages, mise en bouteilles, conditionnement, visite du chai et vente du produit fini.*

- 2019 (3 mois) Ouvrier de chai, Château La Tour Carnet, Saint-Laurent-Médoc.  
*Vinification, et divers travaux du chai.*
- 2019 (1 mois) Travail agricole saisonnier, Château Calon Ségur, Saint-Estèphe.  
*Effeillage et vendanges vertes.*
- 2018 (9 semaines) Stage en exploitation viticole, Château de Pez, Saint-Estèphe.  
*Vendanges rouge, vinification, réalisation d'un essai œnologique, estimation de récolte.*
- 2018 (2 mois) Saisonnier au GDON (Groupement de Défense contre les Organismes Nuisibles), Pauillac.  
*Chef d'équipe de prospection contre la Flavescence Dorée.*
- 2018 (7 jours) Stage en exploitation agricole, Château Moulin de Blanchon, Saint-Seurin de Cadourne.  
*Baissage des fils, ouillage, mise en bouteilles et conditionnement.*
- 2017 (15 jours) Stage de vinifications, Vignobles Latorse, La Sauve.  
*Remontage, décuvage, conditionnement.*
- 2017 (3 mois) Travail agricole saisonnier, Château Laffite Rothschild, Pauillac.  
*Effeillage, épamprage et vendanges vertes.*
- 2017 (3 mois) Employé Carrefour Market, Le Taillan-Médoc.  
*Mise en rayon des livraisons journalières.*
- 2016 (4 mois) Stage à l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Villenave d'Ornon.  
*Suivi de débourrement et floraison sur la parcelle 52 (relevés, contrôles et enregistrement du suivi).  
Épamprage et relevage de la vigne.*

## VOYAGES ET CENTRES D'INTERETS :

Venezuela, Hong-Kong, Ecosse, Croatie.

Œnophile et Passionné d'Histoire.

Druesne Quentin  
10/01/1998  
3 rue de la tonnellerie  
33180 Saint-Estèphe  
06.60.79.29.11  
druesne.quentin@hotmail.fr

Saint-Estèphe, le 7 mai 2020

Objet : Candidature à un Contrat d'Alternance

Madame, Monsieur,

Etant diplômé d'un BTS Viticulture-Oenologie obtenu au sein du Lycée Agricole de Bordeaux Blanquefort en Juin 2019, je suis âgé de 22 ans et je souhaiterais poursuivre mes études supérieures en suivant la Licence Professionnelle en Alternance Production Viticole Intégrée et Enjeux Environnementaux à Montpellier. Dans le cadre de cette formation je dois être affilié à une entreprise afin de mener un cursus en alternance.

La formation que je souhaite intégrer s'organise autour de 18 semaines de cours sur deux sites Montpellier SupAgro et le LEGTA Charlemagne de Carcassonne et 36 semaines passées en entreprise.

Mon projet professionnel est d'acquérir le plus de connaissances possibles en matière d'agronomie avec une spécialisation en viticulture intégrée. Etant moi-même issu d'une famille de viticulteur je suis conscient que la profession évolue énormément depuis quelques années au niveau réglementaire et technique.

De ce fait les exploitants ont besoin de personnel capable de suivre les nouvelles normes et exigences dans le but d'assurer la pérennité de leurs entreprises et la valorisation de leurs produits tout en gardant à l'esprit le respect de l'environnement et de la santé.

Je vous remercie de votre considération et vous prie d'agréer Madame, Monsieur, l'expression de mes respectueuses salutations.

Quentin Druesne