

EVA OLIVE

Œnotourisme & sommellerie

Je porte une grande considération au vin et à la gastronomie, que je considère comme de parfaits exemples de l'alliance entre la nature et l'homme.
Dotée d'un excellent relationnel et d'une énergie positive, je m'investis pleinement dans le travail, avec rigueur, sens de l'organisation et esprit de collaboration !

CONTACT

07 83 84 21 17

oliveeva@icloud.com

MÉRIGNAC (33)

LANGUES

Je parle couramment français, j'ai un niveau C1 en anglais et B1 en espagnol.

FORMATION

Conseillère en sommellerie
CAFA Formation à Bordeaux
Mention très bien
2022 - 2023

WSET niveau 2
Wisp à Bordeaux
2021

BTS Viticulture œnologie
Lycée de l'Oisellerie à La Couronne
2016 - 2018

UN PEU PLUS SUR MOI...

Curieuse et passionnée, j'ai toujours aimé apprendre par l'expérience. Entre volontariats à l'étranger, rôle de maîtresse au pair ou encore cuisinière, mes voyages m'ont permis de cultiver mon goût pour la découverte, le partage et l'adaptation. J'aime aussi explorer l'univers du vin, rencontrer ceux qui le produisent et approfondir mes connaissances dans ce domaine vivant et inspirant.

EXPÉRIENCE

2025

Guide œnotouristique & vendeuse caviste

Château Cadet-Bon & cave Wine Not à Saint-Emilion

- Au château : organisation et encadrement des visites, animation d'évènements et dégustation, gestion des stocks…
- En cave : vente et conseil clientèle, encaissement…

2025

2024

Responsable cave & ateliers dégustation

Agence OLALA BORDEAUX à Bordedaux

- Gestion des commandes, des stocks et des ventes
- Organisation et animation d'ateliers de dégustation de vins
- Prestations externes, ponctuelles et privées
- Gestion et management des équipes
- Préparation de mets : normes d'hygiène et suivi de la traçabilité

2022

2023

Assistante œnotourisme & commerce

Château du Payre à Cardan

- Gestion de planning, visites, animations, dégustations, stocks
- Gestion des réseaux sociaux et du site internet
- Prospection et ventes auprès des professionnels et particuliers

Savoir- faire & savoir être : Connaissance des vins et spiritueux, accords mets/vins, et des techniques de dégustation. Sélection/dégustations de vins pour la création d'une cave. Gestion d'équipe et animation de groupes de clients. Accueil et service client. Vente et création de produits. Attitude professionnelle et assurée. Prise de parole aisée en public, en anglais comme en français…

2021

2018

Employé & responsable de chai

Plusieurs expériences en vinifications :

- Château Prieuré Lichine, Grand Cru classé à Margaux
- Château Grand Puy Ducasse, Grand Cru classé à Pauillac
- Multipropriétés vignobles Aubert à Saint-Emilion
- Château La Tour Carnet, Grand Cru classé à Saint Laurent de Médoc