



Meziere
Alan

Apprenti BTS Viticulture Œnologique

07 82 38 33 52

meziere.alan@gmail.com

Épernay, 51200

COMPETENCES

7 / 10

Conduite d'engins motorisés

8 / 10

Travaux en cuverie/pressoir

9 / 10

Travaux de la vigne

10 / 10

Travaux en cave

6 / 10

Administrations

FORMATION

Bac Pro CGEVV

Avize Viti Campus / Avize

09/2019 – 07/2022

Brevet d'étude professionnelle : CGEVV

Avize Viti Campus / Avize

09/2019 – 07/2021

Diplôme nationale des brevets

Collège François Legros / Reims

09/2015 - 07/2019

INFORMATIONS PERSONNELLES

Étudiant motivé en viticulture et en œnologie, je bénéficie d'une large expérience pratique lors de réalisations d'activité viti/vinicole acquise durant mes différents stages au cours de mon cursus scolaire. Doté d'une grande capacité d'adaptation, je serais me montrer proactif et digne de confiance dans la réalisation de mes différentes missions.

EXPERIENCE

CCD/Apprentissage

Champagne Olivier Cossy / Pargny-Lès-Reims / 03/2023 – En cours

- Conduite de la vigne : taille, liage, ébourgeonnage, plantations de parcelle
- Conduite d'engins : fertilisation, broyage des sarments
- Travaux en vert : relevage, palissage, tondeuse, désherbage, traitement
- Vendange : Préparations des marcs, pilotage des pressoirs, colibri
- Travaux en cuverie : nettoyage, débouillage, soutirage, chaptalisations, mise en FA, mise en FML, dégustations vins clairs, assemblage
- Travaux en cave : tirage, remuage, préparations de liqueur, dégorgement
- Commercialisation : habillage, préparations de commande, livraison

Apprentissage

Domaine Schmitt et Carrer / Kientzeim / 08/2022 – 03/2023

- Conduite de la vigne : taille nettoyage, liage, arrachage parcelle
- Vendanges : tri et préparations
- Montage et démontage des outils viticole
- Travaux en cuverie : nettoyage, débouillage, collage, mise en FA, enfutailler
- Travaux en cave : dégorgement
- Commercialisation : habillage, préparations de commande

Stagiaire

Champagne Régis Emery / Ludes / 09/2019 – 07/2022

- Conduite de la vigne : taille, liage, ébourgeonnage, réparations
- Travaux en vert : relevage, pallissage
- Vendange : préparations du marc, nettoyage
- Travaux en cuverie : débouillage, soutirage, mise en FA, chaptalisations
- Travaux en cave : tirage, remuage, dégorgement
- Entretien des outils viti/vini
- Commercialisation : préparations de commande, salon