

Ferme de la Fontaine, 21400 Pothières
paul.gillon@agrosupdijon.fr
16/04/1998
06 32 80 75 69
LinkedIn : Paul GILLON

Paul GILLON
Elève Ingénieur Agroalimentaire

**Recherche un stage en œnologie du 18 Juin au
7 Août 2020.**



PARCOURS SCOLAIRE

- 2018 - 2020 :** 1^{ère} et 2^{ème} années de cycle ingénieur AgroSup Dijon spécialité Agroalimentaire: génie des procédés alimentaires, gestion de projet et management, microbiologie, chimie des aliments, thermodynamique et transferts de chaleur, mécanique des fluides, informatique, statistiques...
- 2016 - 2018 :** DEUG : biologie, chimie, physique, mathématiques (mention Très Bien).

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- 04-06/2020 :** Rédaction d'une revue bibliographique, tutorée par l'université de Davis (Californie – USA)
➤ Sujet : « *Chemical and physicochemical aspects of condensed tannins in red wine* ».
- 11/2019 – 03/2020 :** Chef du projet « *Microvinifications personnalisées* », dans le cadre des Entrepreneuriales (programme d'entraînement à la création d'entreprise) :
➤ A l'initiative de l'idée de création d'une entreprise déterminant les profils sensoriels des clients et produisant les vins des adaptés à chaque client en volume restreint
➤ Recrutement, management de l'équipe, suivi du projet
➤ Etude de marché sur les particuliers, pour mieux cerner leurs attentes et adapter l'offre proposée
➤ Réalisation du business plan
Parrain et coach : Sébastien BRICOUT (Domaine du Goût) et Jean-Baptiste AMBLARD (Salaisons dijonnaises)
- 07-08/2019 :** Ouvrier à Elixkir (stage) :
➤ Etude du fonctionnement et de l'organisation de l'industrie
➤ Maîtrise du procédé de fabrication de la bière
Maîtres de stage : Amelia BEGRAND et Guillaume PAYSANT
- 2018 – 2019 :** Projet de recherche bibliographique, dans le cadre du cursus ingénieur, sur la « *Lutte anti-Brettanomyces* » :
➤ Identification des moyens de caractérisation, détection et contrôle de la population au chai
Enseignante référente : Cosette GRANDVALET
- Depuis 2014 :** Participation aux travaux sur l'exploitation familiale (polyculture-élevage, avec domaine viticole) :
➤ Moissons, vendanges, vinifications, dégorgements, travail régulier à la ferme et au caveau
➤ Apprentissage de la conduite du vignoble, de la vinification, de l'administratif et des réglementations
➤ Construction et mise en pratique d'un itinéraire de vinification en 2019
➤ Participation active aux projets de développement de l'exploitation
- 02/2019 – 03/2020 :** Président du « *Club Brasseurs d'AgroSup Dijon* » :
➤ Production régulière de bière dans une démarche d'amélioration de la qualité et de la répétabilité
➤ Installation d'une microbrasserie au sein de l'école : budget prévisionnel, recherche de financements, aspects réglementaires, prévision du processus de fabrication
Enseignant référent : Eric FERRET
- 11/2018 – 03/2019 :** Membre organisateur des « *Eminents de Bourgogne* », événement organisé par l'UPECB, pour promouvoir le Crémant de Bourgogne :
➤ Organisation et préparation générales de l'événement
➤ Recrutement, entraînement d'une équipe de 80 étudiants, et gestion durant l'événement
Enseignant référent : Yves LEFUR
- 3-5/10/2019 :** -Colloque au Clos Vougeot sur le thème : « *Fluctuations climatiques et vignobles du Néolithique à l'Actuel* ».
- 23-25/05/2019 :** -Concours national des Crémants 2019 (dégustation professionnelle, conférence, rencontres de professionnels du secteur vitivinicole).

AUTRES COMPETENCES ET LOISIRS

- | | | | |
|------------------|---|-----------------------|--|
| Langues : | Anglais (B2)
Espagnol (B1) | Informatique : | Maîtrise de logiciels de bureautique, MatLab, R, C |
| Sports : | Natation, course à pied, musculation | Culture | |
| Autres : | Permis B et conduite d'engins agricoles | vitivinicole : | Salons et concours de dégustation, régulièrement |
| | | Lecture : | Œnologie, viticulture, marketing, management... |

Objet : candidature à un poste de stagiaire du Lundi 18 Juin au Vendredi 7 Août 2020 pour la réalisation d'un projet d'étude.

Madame, Monsieur,

Passionné de viticulture et d'œnologie depuis toujours, j'ai construit mon parcours de formation avec l'objectif de devenir Ingénieur Agroalimentaire spécialisé en procédés et Œnologie. Actuellement en élève-ingénieur 2^{ème} année à AgroSup Dijon, je vous propose ma candidature pour un stage au sein de votre entreprise dans le domaine de l'œnologie. Dans ce cadre, je pourrais apporter ma contribution à la résolution d'une de vos problématiques d'entreprise.

Issu d'une famille d'agriculteurs, exploitant un vignoble à Gommeville dans le Châtillonnais, j'ai toujours été impliqué dans l'activité de production de Crémant de Bourgogne : conduite et gestion des parcelles de vignes, vinification, commerce, mais également perspectives de développement de cette activité, car à moyen terme j'envisage de m'installer en tant que viticulteur.

Dans le cadre de mon cursus ingénieur, je devais initialement me rendre à l'Université de Californie pour un stage de recherche portant sur la chimie des tannins. Suite au contexte sanitaire actuel, le voyage s'est trouvé annulé et je réalise actuellement en France un travail de recherche bibliographique sur mon sujet de stage durant 2 mois. A la suite il me sera possible de réaliser un nouveau stage en Europe. Un stage serait l'occasion de travailler sur des problématiques d'entreprise dans un contexte concret et en interagissant avec des professionnels du métier.

Curieux et intéressé par l'ensemble de la filière viti-vinicole, je peux mener un projet sur l'œnologie en lien les vins tranquilles comme effervescents, avec le commerce, la logistique, la viticulture.

Qu'est-ce que je pourrais apporter à votre entreprise ? La réalisation d'un de vos projets, un regard nouveau, mes compétences dans le domaine de la viticulture et du vin notamment en Bourgogne, vignoble que je connais bien.

J'ai le goût du travail, la volonté d'intégrer le monde professionnel et d'y prendre des initiatives. Mon implication dans la vie associative et les Entrepreneuriates illustre ma capacité à gérer des projets et à développer des activités, de manière créative. Ces expériences m'ont permis d'apprendre à manager des projets et coordonner une équipe, notamment en production et en développement dans le cadre du Club Brasseurs d'AgroSup Dijon.

Cette lettre vous apporte un aperçu de qui je suis, de ce que je recherche et de ce que je pourrais apporter à votre entreprise. Je vous remercie de l'intérêt que vous porterez à ma candidature. Je reste à votre disposition pour aller plus loin et vous présenter mes motivations lors d'un prochain entretien.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Paul GILLON

Liste et mail des personnes qui m'ont encadré durant ma formation :

cosette.grandvalet@agrosupdijon.fr ; **Cosette GRANDVALET**, enseignante-chercheuse à l'IUVV et Agrosup Dijon ;
Enseignante référente du projet de recherche bibliographique sur *Brettanomyces*

eric.ferret@agrosupdijon.fr ; **Eric FERRET**, enseignant-chercheur à Agrosup Dijon ; Enseignant référent du Club Brasseurs
guillaume.paysant@brasserieelixkir.fr ; **Amélia BEGRAND** et **Guillaume PAYSANT**, Brasserie « Elixkir » à Quetigny ; Maîtres
de stage

jbamblard@gmail.com ; **Jean Baptiste AMBLARD** ; Coach des Entrepreneuriales

Sébastien BRICOUT, « Domaine du Goût » à Dijon ; Parrain des Entrepreneuriales

Yves LEFUR, enseignant-chercheur à Agrosup Dijon ; Enseignant référent des Eminents de Bourgogne