

PAULINE MONCLUS

INDUSTRIE DU LUXE ET DU VIN - PARCOURS INTERNATIONAL

VALEURS

Excellence
Loyauté
Honnêteté
Professionnalisme

INFORMATIONS

Née le 26 avril 2000
Permis B
06 24 07 11 25
monclus.pauline@gmail.com
paulinemonclus.com

SOFT SKILLS

Sens de l'hospitalité et du service
Excellent relationnel
Sens du détail et perfectionnisme
Rigueur et organisation
Excellente capacité d'adaptation
Bonne gestion du stress
Dynamisme, don d'ubiquité
Créativité

HARD SKILLS

Connaissance approfondie du vin
Standards de service du vin
Développer et gérer la relation client
Gestion des stocks et de l'inventaire
Gestion des commandes
Manager une équipe, suivre un budget
Création de la carte des vins

LANGUES

Français (Langue maternelle)
Anglais (Lu, écrit et parlé)
Allemand (Lu, écrit et parlé)

PROFIL

Fiable, hautement motivée et autonome, avec une forte capacité linguistique (ANG/ALM), j'ai une expertise dans l'industrie du vin avec une appétence particulière pour le domaine de l'excellence et du savoir-faire français.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Sommelière et Food & Beverage Operations - Hotel Dokhan Paris XVI 5* — 2026
Gestion du bar à Champagne, de l'offre de restauration et du room service

Vendanges Domaine Egon Muller, Wiltingen - Allemagne — 2026
Ramassage, tri des baies (botrytis), aide à la bonne tenue du matériel viticole

Sommelière - Bistrot du Sommelier de Philippe Faure-Brac Meilleur Sommelier du Monde — 2025
Service et conseil du vin, remontées de cave, gestion des stocks, service en salle

Responsable vente & Evènementiel - La Maison des Millésimes - Paris — 2024
Vente et conseil vin haut de gamme et luxe, orgnisation de soirées oenologiques prestige

Championnat Dégustation de France - RVF (Revue du Vin de France) — 2024
Dégustation de Blancs, Rouges et Champagne à l'aveugle

Responsable Export Château Boujac FRONTON — 2023
Développement des ventes à l'étranger, optimisation du portefeuille client, marketing et communication, organisation de dégustations, oenotourisme pour clients internationaux.

Vendanges Domaine Gevelli - Georgie Kakheti — 2022
Ramassage et éraflage des baies, mise en cuve

Co-responsable de cave InterCaves - Le Mans / Coulaines — 2020
Conseil client, gestion complète du point de vente; stock, inventaires, commandes animation des soirées dégustation, dynamisation de l'offre commerciale.

FORMATIONS ET DIPLÔMES

Mention complémentaire Sommellerie - EPMT Paris — 2026
Septembre - Aout

Certificat INSIDE LVMH Luxury and Hospitality - Paris — 2025
Juillet

Wine & Spirit Education Trust 3 (WSET 3) - Le Coam Paris — 2024
Septembre

MSc Luxury Brand Management & Customer Experience - INSEEC Paris — 2024
Septembre - Aout

Magnum Insitute Bachelor Vins et Spiritueux - Bordeaux — 2023
Septembre - Aout

BTS Management Commerce Opérationnel ECOFAC - Le Mans — 2021
Septembre - Aout