



EVA SONNENBERG

PROFIL PROFESSIONNEL

Je suis autonome et enthousiaste. Mes expériences passées m'ont permis d'approfondir mes connaissances, de développer et d'apporter mon savoir vinicole. A la recherche de nouveaux défis, je souhaite rejoindre une organisation dans laquelle je pourrai apporter mon dynamisme et mon goût du challenge.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Stagiaire En Vinification et Viticulture, 04/2023 – Actuel
Château La Lagune – Ludon Médoc – CDD

Stagiaire En Vinification et Viticulture, 09/2022 – 04/2023
Château Phélan-Ségur - Saint-Estèphe - CDD

- Suivi quotidien de la vinification en rouge pendant la fermentation alcoolique et malolactique et l'élevage
- Taille de la vigne et autres travaux d'entretien du vignoble entre janvier et avril

Sommelière, 12/2020 - 08/2022

Feinkost Käfer - Munich - CDI

- Vente et conseil de vins et d'alcools de qualité du monde entier, avec un accent sur les vins de Bordeaux.

- Création d'offres individuelles pour différents segments de clientèle

Sommelière, 04/2019 - 05/2020

Weinhaus Neuner - Munich - CDI

- Conseiller les clients dans le choix des vins et dans les accords mets et vins.
- Gestion de la cave à vin, commande de vin auprès de divers fournisseurs, vérification des livraisons, contrôle des produits et des stocks.

FORMATION

Académicienne du vin, 10/2021 – En cours

Weinakademie Österreich - Rust, Autriche

Spécialiste du vin espagnol, 05/2021 - 07/2021

ICEX Spain Export & Investment - En Ligne

Sommelière certifiée, 01/2019 - 06/2020

IHK Akademie München - Munich, Allemagne

PROJETS REALISES

- Organisation et réalisation de dégustations individuelles et de formations sur le vin pour les clients avec ou sans connaissances spécifiques.
- Planification et accompagnement autonomes d'excursions individuelles sur le thème du vin (la dernière avait lieu en mai à Bordeaux pour l'Académie du vin d'Autriche)

EXPÉRIENCE DE TRAVAIL SUPPLÉMENTAIRE

- Chef de rang au restaurant Vivanda* à Brail, Suisse, pour une saison d'été
- Sommelière junior en mer, bateau de croisière de luxe MV Europa 2 - Hapag Lloyd
- Expérience de travail au restaurant Atelier*** à Munich sous la direction du chef Jan Hartwig

COORDONNÉES

📍 163 Rue du Jardin Public, 33300
Bordeaux

☎ 0745704731

✉ evasonnenberg95@web.de

🏠 27

🚩 Allemande

🚗 B

https://www.linkedin.com/in/eva-sonnenberg-b678b6148?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad_flagship3_profile_view

COMPÉTENCES

- Travail indépendant et organisé
- Rayonnement amical et ouvert, même dans des situations stressantes
- Connaissances approfondies dans le domaine des vins et des spiritueux
- Gestion de tâches variées

LANGUES

Allemand

Langue maternelle

Anglais

Opérationnel

Français

Niveau Seuil (B1)

Pratique quotidienne pendant 1 année