

Rapport de stage – classe de 3^{ème}

Du : 14 au 18 décembre 2009

BRIAN Kevin

Au pays de Dionysos



Collège Sainte Marie des Ursulines
34 avenue de la Colonne
31500 TOULOUSE
Tel : 05.34.25.43.10

SOMMAIRE

- **Page 1 : Introduction**
- **Page 2 à 5 : Présentation de l'entreprise**
- **Page 6 : Déroulement de ma semaine**
- **Page 7 à 8 : Présentation du métier d'œnologue**
- **Page 9 : Bilan de ma semaine**

INTRODUCTION

Lieu du stage :

Domaine LE CELLIER
71 chemin de Moulis
31200 TOULOUSE
Tel : 05 61 70 55 89
E.mail : domaine.le.cellier@orange.fr
Site internet : <http://domainelecellier.fr>

Tuteur :

Mr Frédéric SIMEON
Gérant – Œnologue

Motivation :

J'ai fait le choix de ce stage par rapport à mon projet professionnel, l'œnologie. Le métier d'œnologue semblait m'intéresser et je désirais mieux le connaître afin de confirmer mon envie d'exercer cette profession.

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

Présentation générale :

Le Domaine LE CELLIER est une entreprise de vente de vin et spiritueux au détail qui se situe à la limite d'Aucamville et de Toulouse.

C'est une petite entreprise comptant seulement trois salariés permanents : un œnologue conseil qui est le gérant de l'entreprise, un sommelier et une secrétaire comptable.

Il n'y a pas de représentants du personnel étant la petite taille de l'entreprise.

Le magasin est ouvert en général du mardi au samedi de 9h15 à 12h25 et de 15h à 19h15 et le dimanche de 10h à 12h30.

En période de fêtes de fin d'année, le magasin est ouvert le lundi après-midi afin de satisfaire les clients. Le surplus de travail nécessite aussi l'embauche de salariés supplémentaires. De décembre 2009 à janvier 2010 l'entreprise a employé 6 intérimaires.

Le Domaine LE CELLIER compte parmi sa clientèle des particuliers mais aussi de nombreuses entreprises qui le sollicitent pour des cadeaux de fin d'année.

Le Domaine Le Cellier fait profiter les clients de ses compétences mais aussi de ses conseils car il compte parmi ses salariés titulaires un maître sommelier et un œnologue.

Classée 1ère Cave particulière de Midi-Pyrénées et environ 50ème Cave particulière de France, elle perpétue la tradition familiale car elle ne travaille qu'avec des Producteurs de vin de toute la France.

L'entreprise propose un très grand choix de produits (1354 références), du champagne (basique ou de luxe), du vin (de table ou de luxe), des spiritueux et des produits d'épicerie fine.

Elle compte dans sa marchandise plus de 500 références de vin, une vingtaine en champagne, plus de 120 en whisky et une multitude de références en autres spiritueux (exemple : cognac, armagnac, eau de vie...).

Les locaux :

A l'étage, se situent les bureaux.

Au rez-de-chaussée, se trouve la marchandise répartie dans plusieurs salles.

En plus de la salle pour le vin, le rez-de-chaussée comporte :

- Une salle pour les grands crus :



Cette salle contient des produits de grande valeur, elle est donc un peu à l'écart et l'accès en est protégé (fermeture, caméras de surveillance).

- Une salle pour les champagnes :



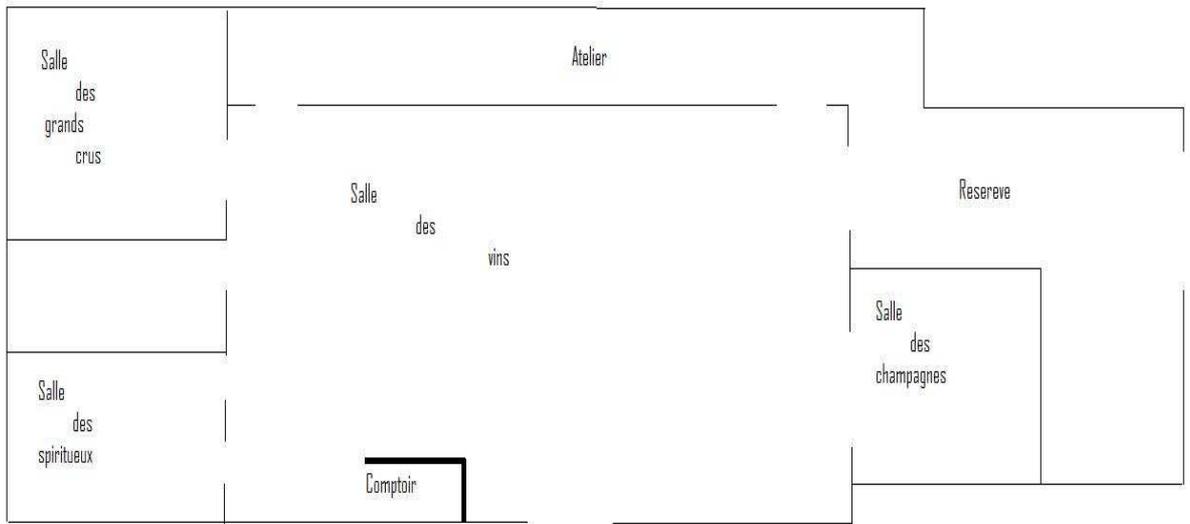
- Une salle pour les spiritueux :



- Un espace pour l'épicerie fine :



PLAN DU REZ-DE-CHAUSSEE



DEROULEMENT DE LA SEMAINE

Durant mon stage j'ai adopté les horaires et les jours de travail de l'ensemble du personnel :

Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
8h30 – 12h30 14h30 – 19h30				

Dès le début, mon tuteur de stage Mr SIMEON m'a confié des tâches à accomplir.

J'ai donc réalisé pendant mes 5 jours de stage les activités suivantes :

- Réception des livraisons : déchargement du camion à l'aide d'un transpalette manuel et déballage des produits ou rangement des marchandises dans la réserve.
- Mise en rayon des cartons de bouteilles et réorganisation des produits proposés aux particuliers dans le magasin.
- Préparation de commandes à partir d'un bon manuscrit
- Service aux clients : chargement de leurs achats dans leur véhicule
mise en bouteille du vin en vrac
- Préparation de cocktails (Kir)
- Nettoyage du magasin

PRESENTATION DU METIER D'ŒNOLOGUE

Mission

L'œnologue a pour principale activité la vinification. Il a pour vocation d'améliorer la qualité du vin.

Activités

L'œnologue peut occuper deux fonctions distinctes :

- œnologue en production viticole (exploitation viticole importante, cave coopérative, commerce ...)
- œnologue-conseil (salarié d'un centre, d'un laboratoire d'œnologie ou prestataire indépendant).

L'œnologue en production viticole :

- Il s'occupe de l'ensemble des étapes d'élaboration du vin (vinification, élevage ...), pratique des analyses et des dégustations.
- Il travaille en étroite relation avec le chef de culture : il donne un avis sur les pratiques viticoles, contrôle le goût et la maturité du raisin, définit les assemblages de cépages.
- Il peut participer au conditionnement du vin donc décider où et comment il sera conservé avant la mise en bouteille.
- Il peut également accueillir les clients et faire déguster les vins.

L'œnologue-conseil :

- Il accompagne et conseille les viticulteurs dans la production de leurs vins. Il intervient sur tout le processus d'élaboration du vin de la production du raisin jusqu'à la mise en bouteille.
- Il analyse les raisins, vérifie leur maturité et recommande la période des vendanges.
- Il surveille les vinifications, propose les assemblages à réaliser.
- Il déguste régulièrement pour surveiller l'élevage du vin, pratique des échantillonnages et les fait analyser en laboratoire. En fonction des résultats observés et des propos recueillis auprès du producteur, il conseille sur les traitements à réaliser.

Conditions d'exercice

L'œnologue peut être salarié ou indépendant.

En tant que salarié, il travaille le plus souvent dans un centre ou laboratoire œnologique, dans une cave coopérative, dans un commerce ou, plus rarement, dans une exploitation viticole.

Indépendant, il conseille les exploitants.

Compétences et qualités

L'œnologue doit, en plus de ses connaissances scientifiques en œnologie, posséder des connaissances techniques en viticulture. Son sens des responsabilités et sa vigilance sont indispensables à la supervision de toutes les étapes du processus d'élaboration du vin.

Il doit avoir un palais et un odorat développés mais il doit avoir aussi une bonne communication et relation avec la clientèle.

Formation

- DNO (Diplôme National d'Oenologie), diplôme préparé en 2 ans après :
 - un BTS (Brevet de Technicien Supérieur Bac +2) viticulture – œnologie
 - un DEUG (Diplôme universitaire Bac+2) Sciences de la nature et de la vie
 - un DUT (Diplôme Universitaire Technologique) chimie ou génie biologique.
- La préparation au DNO peut se faire dans 5 centres à Bordeaux, Dijon, Toulouse, Reims et Montpellier.

Salaires et revenus

Le salaire moyen brut mensuel d'un œnologue en début de carrière est de l'ordre de 1700 euros. Après expérience, il peut gagner entre 2500 et 3000 euros. Pour un travailleur indépendant les revenus dépendent de l'importance de son activité et de sa notoriété.

BILAN DE LA SEMAINE

Mon bilan sera essentiellement positif puisque il m'a confirmé l'envie que je portais au métier d'œnologue. J'ai été très bien intégré par l'équipe présente dans l'entreprise.

Mon tuteur de stage m'a permis d'exercer de nombreuses tâches et il m'a prouvé sa confiance et sa satisfaction en me proposant un contrat à durée hebdomadaire de 35 heures pendant la semaine des vacances de Noël qui a suivi mon stage.

Le seul point négatif que je pourrais trouver est que ce sont des journées longues (8h30 – 19h30) et fatigantes physiquement en cette période de surcharge de travail puisqu'il faut beaucoup se déplacer et porter de lourdes charges tout au long de la journée.

Cette expérience m'a encouragé à poursuivre des études pour obtenir une qualification qui me permettra d'exercer un métier intéressant, varié et qui ne consistera pas uniquement en de la manutention.