

VR1835 - Maître de Chai (H/F)
Occitanie

Grand domaine de la Région Occitanie recherche un Maître de Chai (H/F) expérimenté.

Responsabilités

Sous l'autorité et en collaboration étroite avec le Directeur Technique, vous participerez aux sélections parcellaires, vous assurerez le suivi des apports de vendange et leur traçabilité, l'organisation du travail des équipes et le respect des process de vinifications, des règles d'hygiène et de sécurité.

Missions

- Vous gérez le chai et assurez l'encadrement de votre équipe de cavistes
- Vous vous assurez du parfait état de fonctionnement des équipements et de leur maintenance
- Vous assurez le suivi administratif des flux du chai
- Vous tenez les registres obligatoires du chai, les outils de traçabilité et gérez les stocks
- Vous veillez à l'application des normes d'hygiène et contrôle qualité
- Vous travaillez en binôme avec le chef de culture pour réaliser les estimations de récolte de les contrôles de maturité

Profil recherché

De formation initiale BTS viti-oeno + DNO ou équivalent, vous bénéficiez d'une expérience professionnelle similaire d'au moins 5 ans.

Manager aguerri, vous possédez une forte capacité d'organisation, participez activement aux travaux de chai et montrez un intérêt égal pour les tâches administratives et opérationnelles. Organisé et rigoureux, vous êtes attentif au respect des mesures d'hygiène, sécurité et de maintenance des équipements.

Conditions d'embauche

Contrat à Durée Indéterminée. Statut Cadre.

Rémunération

Salaire selon profil et expérience.

Date d'embauche

Dès que possible.

Envoyer CV et lettre de motivation précisant vos prétentions salariales sous réf. VR1835, en ligne sur www.vineajobs.com.