

VR1904 - Coordinateur Cuverie-Tirage (H/F)  
Champagne

Excellence, Audace, Valeurs partagées, il ne manque pas de mots pour présenter notre prestigieux client, plus grande marque de Champagne de vigneron et 3ème au rang mondial !

Notre cabinet Manpower Epernay Champagne recherche pour son client, Maison de Champagne au rayonnement international, un Coordinateur Cuverie-Tirage en CDI.

**Responsabilités**

Rattaché(e) au Responsable Cuverie-Tirage, au sein de la Direction Vignes et Vins, vous êtes son relais pour la coordination des activités Cuverie et Tirage ainsi que la gestion des interfaces avec les autres ateliers de production.

Vous assurez la mise à jour, la fiabilité et la traçabilité des données et vous établissez les indicateurs des deux ateliers Cuverie et Tirage.

Vous intégrez un service de vingt personnes environ.

**Missions**

Vous réalisez et faites appliquer les consignes selon des ordres de travail et dans le respect des règles en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement vis-à-vis du produit ainsi que du personnel ;

- Êtes le lien avec le dégorgement pour la mise à disposition des liqueurs de dosage, le retour des vins en cuverie et êtes également garant des volumes associés ;
- Encadrez les prestations œnologiques réalisées sur le site : réalisation et suivi des effectifs de l'application des plans de prévention et du protocole de sécurité, mise à disposition de matériel, suivi de la prestation et de la traçabilité de cette dernière ;
- Réalisez les mises à jour des procédures et modes opératoires des ateliers ainsi que les indicateurs de production (production, QHSE, informatique ateliers) ;
- Assurez le remplacement des chefs de ligne lors de leur absence ;
- Participez aux dégustations ainsi qu'au Comité d'œnologie Créative.

**Profil recherché**

De formation supérieure (type Diplôme National d'œnologue ou BAC+5 ingénieur agronome), vous justifiez d'une expérience professionnelle en industrie agroalimentaire d'au moins 3 ans.

Une première expérience réussie dans le domaine des vins et spiritueux n'est pas obligatoire mais sera particulièrement appréciée.

Aisance relationnelle, organisation, autonomie, capacités d'analyse et de synthèse, rigueur sont les qualités nécessaires pour mener à bien les missions qui vous seront confiées.

Femme/Homme de terrain, vous serez force de proposition et de motivation pour les équipes tout en veillant à l'application de la démarche d'amélioration continue mise en place.

Ce poste vous intéresse ! N'hésitez pas à nous contacter !

**Conditions d'embauche**

CDI

**Rémunération**

46k brut + prime annuelle

**Date d'embauche**

Dès que possible.

*Envoyer CV et lettre de motivation précisant vos prétentions salariales sous réf. VR1904, en ligne sur [www.vineajobs.com](http://www.vineajobs.com) ou par mail à [contact@vineajobs.com](mailto:contact@vineajobs.com).*