

VR1928 - Caviste (H/F) Drôme
Rhône Alpes

Maison prestigieuse de la Vallée du Rhône Septentrionale cultive dans le plus pur respect du terroir et de la biodiversité 130 Ha de vignobles en agriculture biologique et biodynamique, recherche un Caviste (H/F) afin de renforcer son équipe.

Missions

Sous l'autorité de l'œnologue, vous assumerez toutes les tâches liées à ce poste : préparer les matériels indispensables aux opérations de vendange en cave, vinifications (Blanc/Rouge), travail de chai, élevage, réception des citernes, filtrations, préparation des vins à la mise en bouteilles, participer aux opérations de nettoyage.

Vous suivrez les bons de travaux et les consignes de l'œnologue et vous participerez à la mise en place, au déploiement et aux engagements du système de management qualité et environnement.

Profil recherché

De formation Bac Pro ou BTS viti-œno, fort d'une expérience significative dans un poste similaire de 5 ans minimum, vous êtes rigoureux, possédez un bon relationnel et êtes organisé. Vous avez à cœur de participer à l'élaboration de nos vins de propriété et de négoce dans le respect des normes d'hygiène et le respect du produit.

Conditions d'embauche

CDI-35 heures

Rémunération

A définir selon profil.

Date d'embauche

Dès que possible.

Envoyer CV avec photo et lettre de motivation précisant vos prétentions salariales sous réf. VR1928, en ligne sur www.vineajobs.com ou par mail à contact@vineajobs.com.