

Bid'gi

Cultive l'Art du vin

Le Domaine Bid'gi est une exploitation viticole familiale situé à la Haie Fouassière à 15km au sud de Nantes. Actuellement dirigé par Marie-Béatrice GIRAUD et Daniel BIDEAU, le Domaine est en pleine évolution plus particulièrement depuis le projet de reprise par les enfants, Sarah et Charly BIDEAU.

Nous cherchons à constituer une équipe motivée et dynamique afin de nous accompagner dans notre installation prévue pour Janvier 2023. Nous avons 52 Ha cultivés à 50% en TERRAS VITIS et 50% en Agriculture Biologique. Nous souhaitons faire évoluer le Domaine avec son époque et pour atteindre cet objectif nous avons pleins de projets et d'idées en tête !

- Continuer et pousser notre démarche écologique
- Une nouvelle cave pour moderniser notre outil de travail
- Pousser l'échange et la communication, former nos équipes mais aussi apprendre d'eux.
- Créer de nouveau poste pour optimiser l'organisation du Domaine

Nous sommes en constante réflexion pour améliorer le Domaine et les conditions de travail, pour cela nous pensons que rien ne vaut la discussion avec l'équipe et l'écoute de toutes les propositions.

N'hésitez pas à nous envoyer votre candidature !

⇒ Pour nous contacter par Tél : 0240538324 ou par mail : contact@bidgi.fr



Responsable Cave (H/F)

Description du poste

Gestion quotidienne et autonome de la chaîne de production de la cuve à la commande :

- Responsable pressoir durant les vendanges
- Vinification en collaboration avec Sarah et Charly
- Filtration en collaboration avec Charly
- Responsable de la mise en bouteille en collaboration avec Charly
- Responsable du poste Etiquetage en binôme avec Harmonie
- Gestion de l'expédition des commandes, chargement des transporteurs

Gestion quotidienne de la cave : Suivi de vinification et élevage, Dégustation régulière, Assemblage...

Gestion du Stock cave : Planification et préparation du chantier BIB, Check du stock pour vente cave, point mensuel des stocks...

Accueil client au chai en binôme avec Sarah

Utilisation d'un chariot élévateur et du matériels du chai (pompe, étiqueteuse, groupe de froid...)

Profil

La diversité des tâches demande en priorité d'être **polyvalent(e), organisé(e) et autonome**.

Être force de proposition et **prendre des initiatives** vous permettra de vous approprier votre poste afin d'être **efficace** et à **l'aise**.

Au vu des responsabilités et de l'autonomie, une certaine **flexibilité** est forcément nécessaire.

Vous pouvez être appelé(e) à **Travailler en équipe**, principalement durant les vendanges, les mises en bouteilles et sur le poste d'étiquetage.

Une **bonne communication** est primordiale pour assurer la gestion de la cave.

Le contact avec la clientèle nécessite un **sens du relationnel** et un **goût pour le commerce**.

Diplôme agricole et expérience sont un plus mais nous cherchons avant tout une personne **motivée** et **intéressée** avec une **conscience professionnelle**.

Conditions

- CDI 35H avec période d'essai de 3 mois minimum
- Salaire à déterminer en fonction du profil: 1500€ net minimum
- Avantages annexes : portable de fonction, prime de fin d'année...
- Création de poste : Possibilité de construire et de faire évoluer son poste en collaboration avec Sarah et Charly pour qu'il corresponde au mieux à vos attentes.