

INFO ENTREPRISE



ADVINI

L'Enclos
34725 SAINT FELIX DE LODEZ

Type de société
Producteur

Advini, une culture, un état d'esprit

Le visage d'Advini évolue. Il allie tradition et modernisme, s'appuie dans toutes nos filiales sur une démarche cohérente et volontaire, à l'écoute de nos clients, de nos salariés et de nos partenaires ; il repose sur l'engagement sans faille de nos équipes, sur la qualité de nos vins et l'originalité de nos terroirs sur : nos Vignobles et nos Hommes !

>> Voir toutes les offres de ce recruteur
(index.php?
mode=liste_offre&vide=1&societe=1167)

Stage : technicien vinification (h/f)

Réf Vitijob : 80461

Mise en ligne le Mercredi 19 avril 2023

Domaine : Cave / Vinification (recherche-emploi-2-Cave-Vinification.html)

Type de Contrat : Stage

Département : Var

Ville : 83910 Pourrières

Expérience souhaitée : Moins de 2 ans

Niveau d'étude : Bac+2 (BTS,BTSA,DUT,DEUG, DUEST)

Description du poste

Filiale d'Advini implantée au sein du Vignoble Provençal, la Maison Gassier est un des acteurs majeurs du marché des Rosés Premium en Côtes de Provence. Située dans la vallée de la Sainte-Victoire, aux portes d'Aix En Provence, Maison Gassier cultive et vinifie 140 hectares de Vignobles certifiés Agriculture Biologique répartis sur les sites de Château Gassier et Château Roquefeuille. En complément de sa production, Maison Gassier dispose également d'une activité de négoce.

Dans le cadre de la prochaine campagne de vendange, Gassier recrute un(e) Stagiaire Vinification (H/F)

En collaboration avec la responsable technique et la maitre de chai, vous participerez aux vinifications et à divers travaux en cave sur le site du Château ROQUEFEUILLE :

- Contrôle des maturités sur nos parcelles et celles de nos partenaires.
- Réception du raisin et gestion du pressurage
- Suivi et conduite des vinifications en rosé et blanc
- Suivi d'expérimentation
- Soutirages et assemblages
- Suivi analytique et gustatif des moûts et des vins
- Divers travaux de chai (hygiène, chargement citernes, entretien général...)

Le Château Roquefeuille est situé sur la commune de POURRIERES dans le VAR. Face à la Montagne Sainte-Victoire, au pied des Monts Auréliens, le Vignoble compte 100 hectares certifiés Agriculture Biologique et classés AOP Côtes de Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire. En parallèle, Château ROQUEFEUILLE accompagne et vinifie les vignobles de plusieurs vigneronns partenaires, soit 110 hectares supplémentaires en AOP Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire et IGP VAR, tous certifiés AB ou HVE. Le chai, moderne et conçu pour la vinification en rosé, vinifie annuellement 13000 hl.

Référence de l'offre : 4i8mgr0b72

Profil recherché

En cours de formation DNO ou BTS Viti/Oeno, vous êtes dynamique, polyvalent(e), disponible et organisé(e), vous faites preuve de rigueur et méthode !

Détails complémentaires :

Durée : 2 mois ou plus en fonction de votre projet pédagogique

Permis B et véhicule nécessaires

Gratification selon convention