

Filiale d'AdVini implantée au sein du Vignoble Provençal, la Maison Gassier propose des vins exceptionnels et de grande élégance, élaborés au cœur de 140 hectares de Vignobles situés dans la vallée de la Sainte Victoire (40ha sur château Gassier et 100ha sur château Roquefeuille). En complément de sa production, la maison Gassier, dispose également d'une activité de négoce raisin et vin.

L'engagement des équipes, la qualité des vins et l'originalité des terroirs ont permis à Gassier de s'imposer sur son marché.

Retrouvez-nous sur Facebook et Instagram !

<https://www.facebook.com/chateauGassier>

<https://www.instagram.com/chateauqassier/?hl=fr>

Dans le cadre de la poursuite de son fort développement, le Château Roquefeuille recrute un(e) :

Caviste Polyvalent (H/F)

Vos principales missions sont les suivantes :

- Suivre l'état sanitaire des vignes et la maturité des raisins
- Réaliser quelques travaux viticoles ...
- Enregistrer la traçabilité viti-vinicole
- Vinifier les raisins du château Roquefeuille et de nos fournisseurs
- Assurer la traçabilité des vins en cave et réaliser, à la demande, des inventaires physiques de vins en vrac, de produits œnologiques et des produits finis
- Charger les citernes pour les clients vrac suivant le mode opératoire établi
- Effectuer les relogements afin d'optimiser la qualité de stockage des vins en vrac
- Assurer la prise des échantillons nécessaires à la bonne conduite du process
- Mettre en œuvre le protocole d'hygiène, respecter et faire l'ensemble règles de sécurité sur le site et pour l'ensemble de nos process
- Assurer l'entretien du petit matériel d'utilisation courante et informer le responsable de tout dysfonctionnement
- Être force de proposition afin de rendre l'organisation et le travail en cave plus qualitatifs, fonctionnels et rentables.
- Préparer les commandes CHR local (cafés, hôtels, restaurants...), et autres commandes internes, gérer les retiraisons par les transporteurs et assurer le suivi du stock (approvisionner et ranger le stock, gérer les documents d'expéditions et de transport et l'enregistrement informatique (SAP)

Type de poste : CDI

Prise de fonction : dès que possible

Localisation : Pourrières (83)

Profil et compétences :

De formation BTS Viti / Oeno, vous avez une expérience d'au moins 2 ans à un poste similaire.

A l'aise avec les travaux au chai et le process de vinification en rosé ou blanc, vous avez également de bonnes connaissances en viticulture.

Vous êtes à l'aise avec l'informatique

La maîtrise de la conduite d'un chariot élévateur (CACES) serait un plus

Vous êtes dynamique, polyvalent et organisé.

Permis B Obligatoire

Si cette belle aventure vous intéresse, merci de bien vouloir nous adresser votre candidature par email à lea.rouyet@chateau-gassier.fr