



Afin d'assister son équipe technique, la Cave de Tain recherche pour les prochaines vendanges un

STAGIAIRE VINIFICATION BTS (H/F)

PROFIL REQUIS: jeune en cours de formation en œnologie, en BTS Viti-Oeno.

MISSION :

_ participer au travail d'une cuverie de vinification **sous la responsabilité du Superviseur Vendange et des œnologues.**

_ suivre une expérimentation œnologique (Essais acidification biologique sur une Syrah et une Marsanne des Côtes du Rhône Septentrionale).

TACHES :

- _ analyser les moûts.
- _ réaliser les traitements œnologiques (levurage, enzymage, tanisage, acidification...).
- _ gérer les macérations (remontage, cliquage, délestage, robopigeage), préserver les sélections en cave et la qualité des produits.
- _ suivre les fermentations (prise de température et de densité, dégustation)
- effectuer les relogements des vins (pompage)
- _ participer aux décuvages et aux presurages.
- _ assurer l'hygiène du matériel (détartrage, désinfection).
- _ appliquer les systèmes qualités : IFS, HACCP, Vignerons engagés, BIO...
- _ respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.
- _ enregistrer les données dans le logiciel de traçabilité.

COMPETENCES HUMAINES ET TECHNIQUES :

- _ niveau bac +2.
- _ capacité d'écoute.
- _ sens des responsabilités et de l'organisation.
- _ capacité d'intégration rapide au sein de l'équipe existante.
- _ passionné par le milieu vitivinicole.
- _ rigoureux, sensible aux notions d'hygiène, de sécurité alimentaire et des opérateurs.

DUREE DU STAGE : 6 semaines minimum du 28/08/23 au 06/10/23 (à fixer selon disponibilité des stagiaires).

REMUNERATION : indemnité de stage + logement + indemnité frais de déplacement.
Merci de faire parvenir CV et lettre de motivation à Xavier FROUIN.

www.cavedetain.com

22, route de Larnage - B.P.3 - F-26603 Tain l'Hermitage Cedex

Tél. : 04.75.08.20.87 - Fax : 04.75.07.15.16

xavier.frouin@cavedetain.com