

# Aide caviste (H/F)

**Domaine** : Cave Coopérative/ Vinification

**Type de Contrat** : CDD Voir CDI

**Durée** : 6 mois

**Salaires annuel (min/max en €)** : A définir

**Département** : Alpes De Haute Provence 04

**Ville** : 04860 PIERREVERT

**Expérience souhaitée** : Minimum 2 à 5 ans

**Niveau d'étude** : Bac+2 (BTS,BTSA)

**Durée hebdomadaire** : Temps plein

**Date embauche** : AOUT 2023

## Description du poste

La Cave Coopérative de Pierrevert propose un poste d'aide caviste afin d'effectuer les assemblages et les vinifications et de compléter son équipe.

Le vignoble des coopérateurs comporte environ 350 hectares de vignes plantées en Appellation AOP PIERREVERT, et, IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE en agriculture conventionnelle et Bio. Nos vinifications se font sur les trois couleurs.

**Directement encadrés par Les cavistes de notre cave, les principales missions sont détaillées ci-dessous :**

- Assemblages, préparation des vins pour mise, relogement ; entretien des chais ;
- Suivis sanitaires à l'approche des vendanges ;
- Préparation de la cave (organisation, nettoyage...);
- Réception des raisins et enregistrement des apports ;
- Pressurages, débourbages, remontages, décuvages, soutirages, relogements fûts et cuves ;
- Dégustations techniques ;
- Maintien de l'hygiène générale de la cave, application des normes HACCP ;
- Participation aux travaux sur la chaîne de mise en Bag in BOX/ préparation de commandes.

## Profil recherché

Candidat(e)s possédant rigueur, l'attachement au travail de précision et une certaine autonomie, l'expérience en cave vinicole peut être suffisante pour le poste demandé.

**Langue et niveau de maîtrise** :  
FRANCAIS