

OFFRE DE STAGE VENDANGES / FIN D'ETUDES

Domaine : Cave, vinification,

Type de contrat : STAGE

Département : Bouches du Rhône

Ville : Aix-en-Provence

Expérience souhaitée : moins de 2 ans

Niveau d'études : BEPA, Bac Pro, BTS, DUT ou DEUST

Date d'embauche : 15/08/2023

Description du poste :

Le domaine du Château du Seuil compte 62 ha de vignoble et produit des vins rouges, blancs et rosés réputés et certifiés BIO.

Il dispose d'une cave récente (2016) au matériel de dernière génération. Un programme complémentaire d'équipement est en cours de réalisation.

En fonction de la formation suivie et d'une première expérience, le poste propose la participation, sous la direction du maître de chai, aux différents travaux de l'équipe du chai :

- Préparation de la cuverie et de la réception de vendange,
- Réception vendange,
- Suivi du pressurage,
- Suivi des opérations de vinification : fiches de suivi des cuves et relogements,
- Participation au nettoyage des matériels, au suivi de l'hygiène de cave,
- Participation aux opérations de traçabilité.

Un programme d'équipement complémentaire en cours permettra d'expérimenter de nouvelles techniques de vinification ; le stage peut permettre de suivre la mise en œuvre de ces nouvelles techniques.

Profil : BEPA, Bac pro, BTS ou DUT . Etudiant(e) intéressé (e) par un domaine dont le travail est axé sur la qualité et le respect du mode de production biologique.

Français lu, écrit parlé.

Durée 2 à 4 mois selon le cursus suivi. 15/08/23- 15/12/23

Indemnité de stage selon convention. Logement mis gratuitement à disposition sur place.

Si vous êtes intéressé, merci de nous transmettre votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : h.petion@chateauduseuil.fr