



Filiale d'AdVini implantée au cœur du Vignoble de Châteauneuf du Pape, Ogier (60 p., 35M€ CA) développe depuis 1859 des vins d'excellence, dans le respect de la culture et de l'art de vivre régional dont il se veut garant. L'engagement des équipes, la qualité des vins et l'originalité des terroirs ont permis à Ogier de s'imposer comme leader sur son marché. La maison OGIER recherche un(e)

Caviste (H/F).

Sous la direction du Responsable de Chai, vous aurez pour principales missions de :

- Assurer l'ensemble des opérations au chai dans le respect des consignes de travail, afin de garantir la mise à disposition de vins conformes et dans les délais exprimés par la production & les clients
- Préserver la qualité des vins de la réception à la mise à disposition pour les lignes de mises en bouteilles ou les départs vrac, en appliquant les modes opératoires associés
- Fournir au laboratoire des échantillons pour la réalisation d'analyses
- Réaliser le rangement et le maintien de l'hygiène tout au long de la journée, dans la cave et ses abords
- Être force de proposition dans l'amélioration de l'outil de travail.

Profil :

Issu(e) de Formation Bac pro, BTS viti-oeno ou équivalent, vous disposez d'une première expérience significative dans le milieu de la cave.

A l'aise avec les travaux au chai et les différents process de vinification (notamment filtration tangentielle), vous êtes également à l'aise avec l'informatique.

Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et êtes capable de travailler en autonomie. Vous faites preuve d'implication et de discrétion et avez un fort esprit d'équipe.

Merci d'envoyer CV+ lettre de motivation par mail à armelle.barbanson@ogier.fr