



RECHERCHE BTS VITI/OENO EN ALTERNANCE

Maison de vin rattachée depuis 1995 au groupe ADVINI, 4^{ème} opérateur de vin français, la Maison Ogier est l'un des principaux négociants de la Vallée du Rhône et un opérateur important sur l'appellation Châteauneuf du Pape.

La Maison Ogier est installée au cœur de Châteauneuf du Pape depuis 1859, où sont toujours situés ses chais d'élevage centenaires et ses deux sites de vinifications.

Depuis 10 ans, nous accompagnons dans leur formation de futurs techniciens du monde de la vigne et du vin en les accueillant en apprentissage dans notre structure. Les apprentis que nous accompagnons participent à l'ensemble des travaux effectués dans nos différentes caves (chai d'élevage, chais de vinifications, chai de conditionnement), mais aussi aux travaux de la vigne sur nos différents domaines à Châteauneuf-du-Pape (travaux manuels, travaux mécanique, entretien du sol, plantation, taille,...). L'apprenti participera également à certaines activités plus administratives (traçabilité en cave enregistrement du suivi des fermentations, suivi des heures des saisonniers...). Il pourra aussi être amené à gérer de petites équipes aux vignobles ou à travailler en autonomie.

Vous travaillerez en lien direct avec les équipes techniques (permanents, saisonniers, œnologues, et cavistes) et vos fonctions seront multiples.

Profil recherché : BTSA Viti-œno par alternance

DATES de début : Septembre 2023

Merci d'envoyer CV + lettre de motivation à Edouard GUERIN, Directeur Technique, par mail edouard.guerin@ogier.fr