

OFFRE D'EMPLOI

CHEF CAVISTE (H/F)

Date de publication : 22 juin 2023

Domaine : Cave Coopérative de Beaumont du Ventoux « 14000 hls, 300 ha »

Ville : 84340 Beaumont du Ventoux Département : Vaucluse

Type de Contrat : CDD 35h « saisonnier vendanges »

Durée du contrat : 15 août 2023 au 31 décembre 2023

Horaires : Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h et le vendredi de 8h à 12h

« Pendant les vendanges, nous travaillons du lundi au samedi et sommes amenés à faire des heures supplémentaires »

Salaire mensuel : 2500 € brut/mois + heures supplémentaires durant les vendanges

Expérience souhaitée : Minimum 2 ans

Niveau d'étude : BTS Viti-oenologie

Petite cave coopérative au pied du Mont Ventoux, notre vignoble s'étend sur 300ha et se situe entre 300 et 500 mètres d'altitudes. La cave est constituée de 65 apporteurs, nous produisons environ 14 000 hls par an, majoritairement des vins en appellation Ventoux, mais aussi en appellation Côtes du Rhône et en IGP Méditerranée et Vaucluse, en label BIO, HVE, Réserve de Biosphère.

Descriptif du poste :

Dans le cadre d'une réorganisation de notre structure, nous recherchons un chef caviste pour 4 mois ½ qui travaillera en binôme et qui pourra s'appuyer sur un œnologue conseil, pour prendre en charge toutes les activités de la cave et plus précisément :

- Vinification en collaboration avec un œnologue conseil
- Elevage et assemblage, suivi analytique des vins
- Préparation des vins et jusqu'à la mise en bouteille sur place
- Tenue des enregistrements réglementaires et de la traçabilité
- Gestion, suivi des stocks vrac
- Bonne tenue de la cave et de l'hygiène, entretien du matériel
- Supervision de l'équipe saisonnière « 4-5 personnes »

Profil recherché :

Professionnel de l'œnologie (a minima BTS Viti-oenologie), vous justifiez d'une expérience sur des postes opérationnels en cave avec des volumes comparables « environ 14000 hls ».

Vous êtes rigoureux, organisé, dynamique, disponible et vous avez un bon esprit d'équipe.

Vous assurerez le suivi et le maintien de la qualité optimale des vins produits et participerez activement à leur élaboration.