



OFFRE D'EMPLOI EN CDI

ASSISTANT MAITRE DE CHAI H/F

Le Château de Manissy, une propriété historique du 17^e siècle située sur la rive droite du Rhône. Autrefois tenu par des moines, ce château est aujourd'hui un vignoble emblématique de l'appellation Tavel. Sous la direction du vigneron Florian André depuis 2003, nous perpétons la tradition des vins de qualité de la vallée du Rhône Méridionale tout en adoptant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des terroirs (agriculture en bio et biodynamie). Pour plus d'informations sur l'entreprise, nous vous invitons à visiter notre site web <https://www.chateau-de-manissy.com/> pour découvrir nos vins, nos savoir-faire et nos valeurs.

Description du poste :

Nous sommes à la recherche d'un(e) assistant(e) maître de chai talentueux(se) et passionné(e) pour rejoindre notre équipe chez Château de Manissy. Si vous êtes une personne motivée, créative et désireuse de contribuer à notre succès, cette opportunité est faite pour vous !

Responsabilités

Sous la direction du vigneron, vous aurez la responsabilité d'organiser les travaux de cave ainsi que la bonne gestion de cette dernière (suivi analytique, dégustation, administratif...). Vous travaillerez au quotidien avec un caviste et bénéficierez de l'accompagnement régulier d'un oenologue conseil.

- Vous assurez la réception de la vendange et le suivi des vinifications.
- Vous participez aux assemblages et réalisez les travaux de cave en résultant.
- Vous préparez les vins et réaliserez les mises en bouteilles en fonction du planning.
- Vous assurez le suivi de la production et la traçabilité.
- Vous travaillerez en étroite collaboration avec l'équipe commerciale et administrative.
- Vous préparez les commandes des clients.
- Vous veillerez à l'entretien du matériel ainsi qu'à la bonne hygiène de la cave.
- Vous organisez le suivi des stocks (vins, matières sèches).

Château de Manissy, route de Roquemaure, 30126 Tavel

Tel : 04.66.82.86.94 – Fax : 04.66.33.13.59 – email : info@chateau-de-manissy.com



- Vous serez amené(e) à charger/ décharger les commandes clients et les matières sèches, et parfois à faire des livraisons (localement).
- Vous serez en relation avec le vignoble et l'ensemble de l'équipe au quotidien.

Selon vos envies, vous aurez la possibilité de participer aux réflexions globales de l'entreprise.

Profil recherché

Nous recherchons un candidat ouvert d'esprit, qui aime travailler en équipe et qui est prêt à relever les défis du domaine viticole. Les compétences demandées seront de pouvoir réaliser tous types de travaux en cave : vinification, traçabilité, entretien du matériel (chaîne de mise en bouteilles, pressoir, cuves, barriques...). Si vous aimez les travaux de cave et notamment la vinification des raisins (en bio / biodynamie), vous êtes minutieux et vous aimez le travail bien fait, alors ce poste est fait pour vous !

Les + de la mission

- Entreprise à taille humaine
- Une équipe jeune et dynamique
- Formation continue en interne
- Engagement dans une démarche saine et durable
- Cadre de vie agréable (proximité Avignon / Orange)
- Accès facile (autoroute à 2mn)
-

Comment postuler ?

Prêt/e à postuler ? Veuillez nous envoyer votre CV à : info@chateau-de-manissy.com

Rémunération : selon profil

Contrat : CDI

Date de début : immédiatement

Lieu : Tavel