



CHATEAU ★ ROMANIN



NOUS RECRUTONS

**POSTE : SECOND(E) DE CHAI /
 VIGNERON(NE)**

CDI / TEMPS PLEIN

Contact : accueil@chateauromanin.fr



Aux pieds des Alpilles, Château Romanin, domaine viticole et oléicole conduit en biodynamie depuis 1988 cherche son (sa) second(e) de Chai / Vigneron(ne).

Nous proposons un poste polyvalent en cave et dans les vignes : parfait pour ceux ou celles qui veulent avoir une vision globale et véritablement apprendre le métier de vigneron en biodynamie.

Vous serez accompagné par le Directeur de Production.

Présentation des missions :

- Mission(s)_principale(s) : responsabilité des travaux de cave (vinifications, élevage, mise en bouteilles), sous la responsabilité du Directeur de Production.
- Mission(s)_secondaire(s) : entretien du vignoble et des oliviers en biodynamie (travaux mécanisés, taille, travaux en vert, en fonction de la charge de travail, de vos compétences ou de votre motivation).

Profil recherché :

Autonome, impliqué(e), rigoureux(se), vous savez respecter les valeurs de notre exploitation et avez une véritable faculté d'adaptation à ce poste polyvalent.

Vous êtes passionné(e) par la production de vin avec l'envie d'apprendre et de participer à l'essor de cette propriété viticole et oléicole.

De formation de type Bac Pro Viti-oeno, BTS ou DNO.

Être titulaire d'un CACES 3 et d'un certificat phyto est un plus.

Conditions d'embauche

Conditions d'embauche : CDI à temps plein, statut ouvrier, rémunération selon profil et expérience.

Date : dès que possible.