



Afin de compléter son équipe, La Cave de Tain recherche pour les prochaines vendanges des

### **SUPERVISEURS VENDANGES (H/F)**

**PROFIL REQUIS POUR LA FONCTION** : diplômé en œnologie (BTS Viti Oeno).

**MISSION :**

- \_ superviser une cuverie de vinification ou un poste technique sous la responsabilité des œnologues.
- \_ encadrer le personnel saisonnier.

**TACHES :**

- \_ analyser les moûts
- \_ assurer le bon fonctionnement du matériel
- \_ réaliser les traitements œnologiques (levurage, enzymage, tanisage, acidification, enrichissement...)
- \_ suivre les fermentations (prise de température et de densité, dégustation)
- \_ gérer les macérations (remontage, cliquage, robopigeage, délestage...), préserver les sélections parcellaires et la qualité des produits
- \_ encadrer le personnel saisonnier (1 à 4 intérimaires)
- \_ appliquer les systèmes qualités : HACCP, IFS, BIO, Vignerons Engagés.
- \_ respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.
- \_ enregistrer les données dans le logiciel de traçabilité.

**COMPETENCES HUMAINES ET TECHNIQUES :**

- \_ niveau bac +2 minimum en œnologie. Une première expérience professionnelle en vinification serait souhaitable.
- \_ capacité d'écoute et d'encadrement du personnel saisonnier.
- \_ sens des responsabilités et de l'organisation.
- \_ capacité d'intégration rapide au sein de l'équipe existante.
- \_ passionné par le milieu vitivinicole.
- \_ rigoureux, sensible aux notions d'hygiène, de sécurité alimentaire et des opérateurs.

**DUREE DU CONTRAT** : du 27/08/24 au 8/11/24 minimum (à préciser en fonction de la date des vendanges et des postes, possibilité de prolongation jusqu'au 13/12/2024).

**REMUNERATION** : salaire selon la convention des Caves et l'expérience. Indemnité logement.

Merci de faire parvenir CV et lettre de motivation à Xavier FROUIN.

---

[www.cavedetain.com](http://www.cavedetain.com)

22, route de Larnage - B.P.3 - F-26603 Tain l'Hermitage Cedex

Tél. : 04.75.08.20.87 - Fax : 04.75.07.15.16

[xavier.frouin@cavedetain.com](mailto:xavier.frouin@cavedetain.com)