

OFFRE DE STAGE VENDANGES / FIN D ETUDES

Domaine : Cave, vinification,

Type de contrat : STAGE

Département : Bouches du Rhône

Ville : Aix-en-Provence

Expérience souhaitée : moins de 2 ans

Niveau d'études : BEPA, Bac Pro, BAC

Date d'embauche : 15/08/2023

Description du poste :

Le domaine du Château du Seuil compte 62 ha de vignoble et produit des vins rouges, blancs et rosés réputés et certifiés BIO.

Il dispose d'une cave récente (2016) au matériel de dernière génération. Un programme complémentaire d'équipement est en cours de réalisation.

En fonction de la formation suivie et de l'expérience du candidat, le poste propose la participation, sous la direction du maître de chai, aux différents travaux de l'équipe du chai :

- Réception vendange,
- Suivi du pressurage,
- Participation au nettoyage des matériels, au suivi de l'hygiène de cave,

Les tâches ci-dessus peuvent être évolutives en fonction du profil (suivi des opérations de vinification et participation aux opérations de traçabilité).

Un programme d'équipement complémentaire en cours permettra d'expérimenter de nouvelles techniques de vinification ; le stage peut permettre de suivre la mise en œuvre de ces nouvelles techniques.

Durée 2 à 4 mois selon le cursus suivi. 15/08/23- 15/12/23

Indemnité de stage selon convention. Durée du travail : 35 H/semaine

Logement mis gratuitement à disposition sur place durant le stage.

Profil : BEPA, Bac pro, Bac, Débutant ou autodidacte accepté.

Personne intéressée par un domaine dont le travail est axé sur la qualité et le respect du mode de production biologique.

Français lu, écrit parlé.

CV et lettre de motivation à transmettre à Hugo Petion l'adresse mail suivante :

h.petion@chateau duseuil.fr

