

Offre de stage
Stagiaire vinification



CHÂTEAU DU BREUIL

DEPUIS 1822

Le Château du Breuil est un domaine viticole d'une trentaine d'hectares conduit en agriculture biologique. Nous sommes 7 permanents à travailler sur site et nous souhaitons accueillir un stagiaire pour les vendanges 2024.

Description du poste :

Au sein d'une équipe bien organisée, vous participerez aux différentes étapes de vinification :

- Suivi de la maturité, prélèvements, réception de la vendange
- Débourageage
- Lancement et suivi des fermentations, prise des densités
- Décuvage, transferts et entonnage
- Nettoyage et désinfection

Profil recherché :

Organisé(e) et rigoureux (se), vous souhaitez vous épanouir au sein d'une entreprise dynamique, sur un poste polyvalent pendant 4 à 6 semaines. Idéalement de formation BTS viticulture-œnologie en 2^e année.

Conditions :

Rémunération selon convention de stage, pour une durée hebdomadaire de travail de 35 heures.

Poste en stage.

Permis indispensable.

Envoyer votre candidature, CV + lettre de motivation exclusivement par mail à :

admin@chateaudubreuil.eu