

caviste ou maitre de chai

Petite structure coopérative en développement, la Cave de Valençay, recherche un (e) collaborateur(trice).

Au cœur du Berry, notre petite cave coopérative familiale fait vivre avec passion les terroirs de l'appellation Valençay. Nous y élaborons des cuvées reconnues par leurs authenticités et leurs caractères gourmands. Une partie de notre production est sous label AB.

Sous l'autorité du Président vous aurez en charge les différentes opérations liées à la vinification de la production de plusieurs Domaines, de l'élevage et de la préparation des vins avant embouteillage.

Votre mission :

- Assurer les vinifications, le suivi des différents process de l'élevage des vins (soutirages, assemblages, collage, filtration...)
- Travailler dans le respect du vin et maintenir une hygiène parfaite du chai
- Assurer la gestion, l'entretien du matériel et des locaux liés à la cave
- Gérer les achats des produits œnologiques et des matières sèches
- Coordonner les activités de mise en bouteille avec les prestataires d'embouteillage
- Etiquetage (90% du conditionnement est réalisé par un prestataire extérieur)
- Veillez au respect des cahiers de charges (AOC et BIO)
- Tenir à jour les documents d'enregistrement et des fiches de traçabilité des vins
- Participation aux inventaires (vins et matières sèches)
- Une partie de votre temps sera aussi consacrée à l'accueil du public (caveau de dégustation et de vente)
- Aider à la préparation de commande (particulier ou pro)

De formation supérieure type BTS Viticulture/oenologie, vous souhaitez vous investir au sein d'une petite coopérative, pas d'expérience demandée. Excellent dégustateur(rice), vous avez une forte sensibilité à la qualité produit et à l'innovation. Personne de terrain, dynamique et autonome, vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe.

Formation : BTS Viti/Oeno

Première expérience

Permis B

Poste à pouvoir début août.

Poste en CDI.

Envoyer les candidatures sur lacavedevalencay@orange.fr ou seb.vaillant@wanadoo.fr