CAVISTE

En majuscule ce sont les noms des catégories à remplir

**Informations générales**

DATE : XX/XX/XXXX

REFERENCE DE L'OFFRE : Caviste n°14

INTITULE DE L'OFFRE : Caviste en chai (H/F)

**À propos de l'entreprise**

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE :

Le Domaine XXX, créé en XXX, est un domaine de XX ha de vignes étendues de XXX jusqu’à XXX. Nous produisons essentiellement du XXX et XXX. En moyenne chaque année, le domaine produit XXX bouteilles.

Notre équipe est de taille humaine soit XX responsables et X salariés à temps plein. Aujourd’hui, nous souhaiterions agrandir notre équipe !!

SITE INTERNET :

domaine.com

**À propos du poste**

DESCRIPTION DU POSTE :

Sous la responsabilité du maître de chai et en collaboration avec l’œnologue, vous mettez en œuvre les étapes de fabrication, de conservation et de conditionnement du vin.

Vous réceptionnez le raisin en cave puis procédez à l’élevage du vin (soutirage, collage, filtrage...), à l’élaboration des cuvées (prélèvement d’échantillons pour analyses, assemblages...) et enfin à la mise en bouteilles.

Vous réalisez la futaille (l’amarrage et l’entretien des fûts notamment). Vous prenez également part à l’organisation matérielle et la gestion du chai : le respect des normes d’hygiène, la gestion et la surveillance du niveau des stocks année par année, le suivi et le contrôle des fermentations, la déclaration administrative de la récolte...

Vous travaillez en équipe, essentiellement au sein du chai. Vos horaires varient sensiblement en fonction des saisons (activité plus dense de septembre à décembre à réception de la vendange).

FONCTION : Agriculture / Sylviculture / Pêche / Chasse

TYPE D'EMPLOI : Agriculture/Horticulture/Viticulture

STATUT : Employé

TYPE DE CONTRAT : CDI

**À propos du candidat**

PROFIL RECHERCHE :

Vous faites preuve d'une bonne capacité d'adaptation face aux activités variées et aux différentes tâches qui vous sont confiées. Vous faites preuve de rigueur, de précision, et de méthode, nécessaires à la réalisation des différentes étapes du processus d’élaboration d’un vin de qualité.

Vous êtes titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAPA Vigne et vin ou agricole (métiers de l’agriculture),

- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin

- BPA travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la cave (ouvert aux salariés cavistes),

- BPREA viticulture