



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 minimum...)

MISSION :

- _ superviser une cuverie de vinification ou un poste technique (pressurage, filtration tangentielle...) 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 28/08/23 au 10/11/23 minimum (à préciser en fonction de la date des vendanges et des postes, possibilité de prolongation jusqu'au 15/12/2023).

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

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