

INFOS ENTREPRISE



Entreprise
SARL Pierre Gaillard

Chez Favier
42520 Malleval

Type de société
Producteur

Famille Pierre Gaillard est un ensemble de 4 domaines situés en vallée du Rhône, en Faugères et à Collioure et Banyuls, créés et gérés par Pierre Gaillard et ses enfants. La commercialisation est commune.

>> [Voir toutes les offres de ce recruteur](#)

Ils ont trouvé un emploi grâce à Vitijob

Je tenais à saluer l'initiative de ce site spécialisé dans le monde de la vigne et du vin. Il m'a permis de décrocher mon premier stage dans cette filière et ainsi passer de l'amateurisme au professionnalisme. Merci à vous

<< [REVENIR À MA RECHERCHE](#)

Mise en ligne le Lundi 04 mars 2019

Responsable de cave Rhône septentrional (h/f)

Type de Contrat : CDI

Salaire annuel (min/max en €) : De 18 000 à 30 000 €

Region : Auvergne Rhône-Alpes

Département : Loire

Expérience souhaitée : Moins de 2 ans

Durée hebdomadaire : Temps plein

Domaine : Cave / Vinification, Production / Embouteillage, Qualité / R & D

Description du poste

Nous sommes une entreprise familiale de la vallée du Rhône nord et nous produisons, transformons et commercialisons en bouteille l'ensemble de notre production (environ 60ha vinifiés) sur notre site de Malleval (42). Nous produisons toutes les appellations du nord de la vallée du Rhône, et bon nombre de vins de pays. Nous recherchons un caviste pour un CDD de 6 mois renouvelable 1 fois avec possibilité de poursuite en CDI sur un contrat à 39h.

Vous devrez gérer la vinification et l'élevage des vins du domaine, les mises en bouteille et serez en charge du contrôle qualité des vins en accord avec la direction du domaine. Vous accompagnerez la famille dans l'élaboration de nos vins.

Vous devrez également veiller à l'hygiène des locaux et à l'entretien du matériel et des bâtiments, à la gestion des fournitures (barriques, bouteilles, bouchons...) et à la gestion administrative et légale des vins.

Vous travaillerez en binôme avec un autre caviste (poste également à pourvoir) et l'épaulerez dans toutes ces tâches.

Le poste est à pourvoir dès le mois de juin.

Profil recherché

Nous recherchons quelqu'un de rigoureux, soigné, organisé, méthodique, à l'écoute des consignes, autonome, débrouillard, et responsable.

Vous avez de solides connaissances en œnologie, êtes appliqué, et soucieux de l'hygiène.

Vous avez au minimum un BAC +2 spécialité viticulture œnologie.

Vous avez idéalement le permis B.

Le permis cariste est un plus.

Expérience et références sont un plus.

Langue et niveau de maîtrise :

Français obligatoire Anglais (courant)