

*Notre client, entreprise familiale créée en 1880 et spécialisée dans le négoce et le commerce de vins, recherche un AIDE-CAVISTE polyvalent (H/F) en CDI.*

*Forte de son expérience et de son expertise, cette entreprise sélectionne des vins de qualité issus de l'ensemble des régions viticoles françaises ; ce qui représente plus de 150 vigneron partenaires et 300 références de vin. Au plus proche de ses clients, cette entreprise propose des solutions sur mesure adaptées à leurs besoins et souhaits. En outre, elle partage des valeurs fortes avec ses 35 collaborateurs telles que l'authenticité, la réactivité, l'innovation, la simplicité et la convivialité.*

*Vous souhaitez participer au développement d'un groupe familial à taille humaine favorisant la prise d'initiative et le travail en équipe ? Alors cette opportunité est faite pour vous !*

*Rattaché au Maître Chai, vous assurez, en collaboration avec lui, l'ensemble des travaux de la cave dans le respect des normes d'hygiène. Pour cela, vous êtes en charge de :*

- Réceptionner les citernes et effectuer le transfert du vin*
- Réaliser les traitements nécessaires aux vins dans le respect de la réglementation*
- Effectuer les relevés des cuves après chaque opération et mettre à jour quotidienne le plan de cave*
- Contrôler la qualité du vin ainsi que son stockage*
- Respecter les protocoles en termes d'hygiène, de normes qualité et de sécurité d'accès aux cuves.*
- Veiller au bon fonctionnement du matériel et à son entretien*
- Participer à l'inventaire.*

*Parallèlement, vous pourrez intervenir en soutien sur les lignes de conditionnement pour piloter du matériel semi-automatisé tel que des machines pour l'étiquetage, l'embouteillage ou la palettisation des produits...*

*De formation type Bac professionnel / BTS en viticulture, vous disposez d'une expérience dans le secteur de 2 à 3 ans vous ayant permis d'acquérir des connaissances en traitements œnologiques.*

*Une formation sera dispensée à votre arrivée pour faciliter votre intégration et appréhender les techniques d'analyse par exemple.*

*Votre goût pour le secteur viticole et pour le travail en équipe, votre polyvalence, votre autonomie et votre rigueur, vous permettront de vous adapter rapidement aux missions qui vous seront confiées.*

*Contact : ORIEGO – Elodie GROLLEAU – [e.grolleau@oriego.fr](mailto:e.grolleau@oriego.fr)*