

## Technicien de chai (H/F)

*La Cave des Vignerons de Buxy située en Saône et Loire produit en moyenne 65 000 hl sur différentes Appellations en Mâconnais et Côte Chalonnaise. Implantée au cœur de la côte chalonnaise notre production est composée de 33% de vins AOC rouges principalement issus de Pinot Noir et 67 % de vins AOC Blancs (Chardonnay, Aligoté).*

*Nous commercialisons l'ensemble de notre production en bouteille dans tous les secteurs de distribution sous différentes marques, notre équipe de cavistes travaille en continue à l'amélioration de la qualité de nos vins, valorisant nos terroirs tout en intégrant les progrès de la filière. Pour nous accompagner dans cette tâche nous recherchons un caviste passionné et engagé qui aura à cœur de produire des vins fidèles au travail de nos vignerons-coopérateurs.*

### **Description du poste :**

Sous la responsabilité du Maître de chai vous travaillez à la réalisation de l'ensemble des travaux de cave au sein d'une équipe de 3 cavistes.

Vous êtes un homme ou une femme de terrain dynamique prenant des initiatives.

Vous apprendrez le pilotage des appareils et matériels de vinification afin d'en obtenir la maîtrise.

Vous appliquez et suivez les procédures de vinification définies.

Vous réalisez les travaux d'élevage, d'assemblage, de collage et filtration.

Vous participez aux contrôles de maturité, au suivi analytique et organoleptiques des vins.

Vous êtes garant de la bonne exécution des tâches en caves dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et traçabilité selon les directives et procédures en place.

Vous participez ponctuellement aux visites de vignes et à l'encadrement des saisonniers en période de vendanges.

Vous réalisez les enregistrements de traçabilité des opérations et restez disponible pour les audits.

### **Profil recherché :**

Formation supérieure ou expérience.

De formation Viti-Vinicole, recherchons un(e) passionné du vin qui saura mettre en application ses connaissances et ses compétences au service de notre cave.

Rigoureux(se), organisé(e), votre bon sens, votre capacité d'anticipation et votre ouverture d'esprit sont des atouts indispensables.

Travaillant dans l'agroalimentaire vous avez une sensibilité prononcée pour la propreté, l'entretien et le respect du matériel et vous aspirez au travail bien fait.

La maîtrise de l'outil informatique est indispensable pour intégrer notre outil de production.

Votre sens relationnel vous permettra d'intégrer une équipe dont l'objectif constant est l'amélioration des performances et de la qualité de la production.

Minimum 2 à 5 ans d'expérience.