

Responsable de cave (100 %)



CAVE DES VITICULTEURS
BONVILLARS
CAVEDEBONVILLARS.CH

La Cave des Viticulteurs de Bonvillars c'est un esprit d'équipe et une communauté de 35 vigneronns qui depuis plusieurs générations, collaborent et produisent d'excellents vins.

Nous recherchons une personne passionnée et investie pour diriger l'équipe de cave et organiser le travail, en lien direct avec l'œnologue. Dynamique, solidaire et motivée, notre équipe de cave vinifie 18 cépages pour élaborer des vins de caractère, que notre équipe de vente valorise avec cœur auprès de nos clients et partenaires. La CVB maîtrise toutes les étapes de l'encavage au conditionnement, dispose d'un outil de production moderne. Si elle tient à travailler dans un respect profond du terroir, de la nature et du consommateur, elle laisse une place importante à l'innovation. L'essence d'une cave coopérative est la mise en commun des forces des sociétaires, un concept qui pour nous, revêt une grande valeur.

Description de la fonction

Vous organisez et supervisez les travaux de cave selon les consignes de l'œnologue. Vous participez activement aux travaux de vinification, d'hygiène et de laboratoire. Vous êtes force de proposition, vous collaborez à l'amélioration constante des processus, ainsi qu'à l'élaboration de nouveaux produits. Vous assurez le suivi et la mise en œuvre de l'entretien du matériel et des bâtiments. Vous occupez un poste clé dans l'équipe de production, riche et varié.

Responsabilités

Contrôler l'application des bonnes pratiques d'élaboration,
Assurer et développer la qualité des vins,
Protéger les vins contre les pertes et les contaminations,
Préserver la qualité des rapports humains et encourager la collaboration dans l'équipe.

Aptitudes professionnelles et personnelles

Formation supérieure de caviste ou œnologue,
Bonne expérience en conduite de vinification et pointu-e en dégustation
Caractère curieux et ingénieux, à l'aise avec la technique et la mécanique,
Personne de terrain, autonome et proactive, capable de mener plusieurs tâches de front,
Personnalité polyvalente capable de superviser une équipe tout en exécutant ses travaux,
Capacité à travailler seul-e ou en équipe, à l'aise dans les rapports humains,
Bonne maîtrise du français, endurance, bonne condition physique.

Pourquoi rejoindre notre équipe ?

Nous vous offrons l'opportunité de rejoindre une entreprise reconnue pour la qualité de ses produits et de ses services. Dans un cadre de travail accueillant vous pourrez faire valoir vos compétences, apporter vos idées et bénéficier d'une grande autonomie. Vous rejoindrez une entreprise qui respecte et valorise l'humain. Avec le temps, elle a rassemblé de belles personnes aux multiples compétences.

Cette annonce vous correspond ?

Contactez-nous et déposez votre dossier de candidature à compta@cavedebonvillars.ch.

Délai 20 mars 2024, entrée en fonction en juin 2024 ou à convenir, contrat à durée indéterminée

Contact et questions : Olivier ROBERT, œnologue (robert@cavedebonvillars.ch, 024 436 04 31)

Lieu de travail : 1427 Bonvillars