

Participez à l'élaboration de vins d'exception dans une entreprise leader dans son secteur !

Vous êtes passionné(e) par l'œnologie et souhaitez intégrer une équipe dynamique et engagée ?

Schenk, groupe familial Suisse et acteur européen majeur dans le domaine du vin, recherche un(e) :

Adjoint(e) à la Responsable de Cave (100%)

Lieu de travail : Aigle

Votre mission :

En soutien direct à la Responsable du service de Cave, vous jouerez un rôle clé dans notre processus de vinification et la gestion de la cave :

- **Vinification** : Collaboration étroite avec la Responsable pour le suivi des protocoles sur le site d'Aigle.
- **Organisation** : Planification des travaux de cave et coordination des transports de vrac.
- **Administration** : Gestion des tâches administratives avec des outils spécifiques (logiciel de cuverie, bulletins, etc.).
- **Formation** : Encadrement et accompagnement des apprentis cavistes.
- **Hygiène et maintenance** : Supervision des installations du matériel et des locaux de vinification.
- **Dégustations** : Organisation de dégustations internes et réception des visites d'entreprise.
- **Promotion** : Participation à diverses manifestations et événements.

Votre profil :

- Formation supérieure en œnologie.
- 2 à 5 ans d'expérience dans le domaine.
- Passionné(e) par la production de vin et motivé(e) par le travail de terrain.
- Méthodique, organisé(e), et soucieux(se) du travail bien fait.
- Aptitudes en communication et encadrement d'une équipe.
- Maîtrise du français, avec des compétences en bureautique (Excel, Outlook, Word).
- Titulaire du permis de conduire catégorie B.

Ce que nous offrons :

- Un poste stable au sein d'une entreprise de renommée.
- Un environnement de travail varié et stimulant.
- Des avantages sociaux attractifs, un parking sur site et un accès facile depuis la gare.

Date d'entrée en fonction : 1er avril ou à convenir.

Prêts à relever ce défi passionnant ?

Envoyez-nous votre candidature complète (CV, lettre de motivation, certificats de travail) à recrutement@schenk-wine.ch dès aujourd'hui.