



Cave de La Côte, société Coopérative à Tolochenaz ce sont plus de 300 artisans vigneron attachés à la culture de leurs vignes et à l'excellence des produits élaborés, 80 collaboratrices et collaborateurs impliqués à tous les niveaux de l'entreprise, coopérative moderne, innovante, à taille humaine, fière de son passé mais résolument tournée vers l'avenir. Cave de la Côte produit et met en bouteilles de nombreuses références de vins de la région.

Afin de renforcer notre équipe de la Cave nous recrutons un

Caviste avec CFC à 100%

Vos missions :

En étroite collaboration avec l'œnologue et vos collègues de la cave, vous aurez en charge toutes les étapes de vinification, depuis l'encavage, en passant par les fermentations, l'élevage, les assemblages ainsi que les travaux de réception des vendanges, pour les vins blancs, rosés, rouges et mousseux.

- Réception vendange, pressurage, traitements des moûts (enzymages, flottation, filtration),
- Fermentation / vinification (macérations, remontages, levurages, collages),
- Clarification / Stabilisation (filtration tangentielle, traitement par le froid),
- Elevage (mise en barriques, micro-oxygénation, ouillages),
- Préparation de mise (Assemblages, traitements, corrections avant mise),
- Mise en bouteilles (ajustement des gaz, filtration finale).

Votre profil :

Possédant au minimum un CFC de caviste, vous avez déjà pratiqué durant quelques années, si possible dans différentes caves, et vous êtes familier avec les différents équipements de la cave. Professionnel, vous êtes autonome et proactif. Votre sens pratique vous permet d'être efficace et rationnel. Passionné par votre métier, vous êtes rigoureux, précis, organisé et méticuleux.

Nous offrons :

- Un emploi stable dans une entreprise réputée dans son domaine
- Des tâches variées dans une gamme de vin étendue
- Avantages sociaux, place parcs gratuite et proche des transports publics

Horaire de jour du lundi au vendredi : 42h30 par semaine

Entrée : 1^{er} avril ou à convenir

Lieu : Tolochenaz, quelques suppléances possibles à la cave de Nyon

Intéressé(e) par ce défi ? Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier **de candidature complet, incluant votre CV à jour, les derniers certificats de travail** et lettre de motivation sur l'adresse courriel rh@cavedelacote.ch