



CAVE DES VITICULTEURS
BONVILLARS
CAVEDEBONVILLARS.CH

Caviste vendanges 2022

La Cave des Viticulteurs de Bonvillars c'est une philosophie, un esprit d'équipe, une communauté de 50 vigneronns qui depuis plusieurs générations, collabore et produit d'excellents vins.

Nous recherchons une personne motivée pour soutenir l'équipe de cave durant les vinifications 2021. Très dynamique, solidaire et motivée notre équipe vinifie 15 cépages pour élaborer des vins sublimes que nous vendons avec cœur au sein de notre vintothèque. La CVB dispose d'un outil de production moderne, et travaille dans un respect profond du terroir, de la nature et du consommateur. Une expérience dans une cave coopérative est assurément une expérience riche et une plus-value intéressante.

Description de la fonction

Travaux inhérents au cuvage des rouges,
Débourbages et vinification des blancs,
Suivis des vinifications et traitements spécifiques,
Analyses de laboratoire

Responsabilités

Assurer la qualité des produits,
Protéger les produits contre les pertes et les contaminations,
Appliquer les bonnes pratiques d'élaborations en vigueur dans l'entreprise.

Aptitudes professionnelles et personnelles

Caviste ou personne en cours de formation, au moins une vendange d'expérience,
Personnalité solide prête à relever les défis d'une campagne de vendanges,
Bonne condition physique,
Bonne maîtrise du français,
Intérêt pour le travail en équipe et les défis communs

Délais

Dossier de candidature complet **jusqu'au 19.06.2022** à compta@cavedebonvillars.ch
ou à l'adresse : Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Chemin de la Cave 1,
1427 Bonvillars. Réponse uniquement aux dossiers correspondants au descriptif.

Contact et questions : Olivier ROBERT (robert@cavedebonvillars.ch)

Lieu de travail : 1427, Bonvillars

Durée de l'engagement (CDD) : selon époque des vendanges, de septembre à décembre 2022.