

Offre d'emploi

Caviste expérimenté(e) Poste à 100%, basé à Cressier NE

Le domaine de la Grillette c'est plus de 130 années d'innovation et de passion, à l'est du canton de Neuchâtel. Nous cultivons aujourd'hui 14 cépages, sur 20 hectares, pour produire une vingtaine de cuvées.

A la Grillette nous aimons la précision et visons l'excellence, afin de relever le défi de nous hisser parmi les grands vins de Suisse. Notre équipe est jeune et moderne, composée de talents complémentaires, qui possèdent tous la particularité d'être passionnés et investis dans leurs métiers respectifs.

Une de nos forces et particularité est notre ouverture d'esprit, que nous cultivons grâce à notre maison mère Scherer & Bühler, importateur de vin, et aux mélanges de nos différentes cultures.

Afin de renforcer notre équipe, nous recherchons un(e) caviste.

Les missions :

En étroite collaboration avec l'œnologue, vous aurez en charge toutes les étapes de vinification, depuis l'encavage, en passant par les fermentations, l'élevage, les assemblages, jusqu'aux mises en bouteilles, pour les vins blanc, rosé et rouges.

Vous encadrerez, pendant les vendanges et autres travaux de cave, une petite équipe.

Le profil :

Possédant au minimum un CFC de caviste, vous avez déjà pratiqué durant quelques années, si possible dans différentes caves, et vous êtes familier(e) avec les différents équipements de cave.

Professionnel(le), vous êtes autonome et proactif(ve). Votre sens pratique vous permet d'être efficace et rationnel. Passionné(e) par votre métier, vous êtes rigoureux(se), précis(e) et méticuleux(se). Organisé(e), vous savez encadrer des équipes.

Enthousiaste à l'idée de rejoindre une équipe dynamique, passionnée, et animée par une recherche constante de qualité ? Nous vous proposons de rejoindre une entreprise réputée, à taille humaine, proposant des conditions d'engagement modernes et attractives.

Envoi des candidatures : CV et lettre de motivation à annie.rossi@grillette.ch