



À la recherche de notre futur CAVISTE

Le Domaine Henri Cruchon est un domaine familial, situé à Echichens, dans la région Morges. Les priorités du Domaine ? Le respect de la nature, et la qualité des vins.

La/Le futur-e caviste du Domaine aura pour mission d'accompagner Catherine Cruchon-Griggs, du début à la fin du process de vinification. Ses connaissances seront également mises à l'épreuve lors de nos nombreuses dégustations en interne, ainsi qu'à la gestion de nos stagiaires lors des vendanges.

TON PROFIL :

- Tu es titulaire d'un CFC de caviste
- Tu as un moyen de transport indépendant
- Idéalement, tu as entre 2 et 5 ans d'expérience dans le milieu
- Il est essentiel que tu sois capable de travailler de manière indépendante, seul-e et en équipe
- Tu as de très bonnes connaissances pratiques de ton métier de caviste
- Tu es consciencieux /consciencieuse, et tu as le goût du travail bien fait
- Tu es sensible aux vinifications douces, avec le moins d'intrants possible
- Passionné-e, tu as envie de t'investir pour le long terme au Domaine

TES MISSIONS :

- Mise en pratique des opérations de réception de la vendange, de vinification et de mise en bouteilles
- Participation active aux dégustations
- Participation à la gestion des stagiaires pendant les vendanges

AUTRES INFOS :

- Ce poste est disponible en plein temps
- Entrée en fonction dès que possible
- Lieux de travail : Route de Severy 7 | 1116 Cottens et Rte du Village 32 | 1112 Echichens

Tu es tenté-e ? Merci d'envoyer ton CV, et une copie de tes diplômes à catherine@henricruchon.ch