

Depuis 1828, la Maison Jules Lebègue conçoit et distribue des vins de la région bordelaise en France et dans le monde. Depuis 2007, elle a rejoint AdVini, leader Français des vins de terroir (930 collaborateurs et 257 M€ CA).

Sa mission est de faire rayonner les vins de Bordeaux, et notamment ceux de Saint-Emilion, aux quatre coins du monde en participant activement au renouveau de ces vins, notamment en étant engagé auprès de nos clients dans de nombreuses certifications qualité (IFS, BRC...) ainsi que dans les démarches RSE, le développement et la commercialisation de vins bio et biodynamie.

Dans le cadre d'un remplacement (départ en retraite), La maison Jules Lebègue recrute, un(e) **CHEF DE CAVE (H/F)** Sous l'autorité de la responsable chai, vous aurez pour missions principales :

Organisation et exécution des travaux quotidiens de chais

- Planification des mouvements de vin suite à la réception du planning de retraitaison.
- Exécution des déchargements ou chargements.
- Mise en application des consignes d'assemblages et de reloges des vins
- Mise en application et respect des doses des traitements sur les vins selon consignes.
- Mise en application des consignes de sulfitage et des pleins des cuves
- Validation des déchargements et des prémisses en l'absence de la Responsable Chai (dégustation, contrôle analytique)

Amélioration de la performance industrielle du chai

- Pilotage industriel des filtrations tangentielles en relation avec le Responsable Chai
- Mise en application et suivi du plan de maintenance préventive des outils industriels et contrôle de la bonne utilisation des outils par les opérateurs
- Mise en application et optimisation du flux chai pour gestion de l'oxygène dissout dans les vins

Garantir l'hygiène du chai

- Être garant de l'application des procédures et des modes opératoires définis par l'entreprise
- Encadrer l'équipe pour une hygiène constante de la cuverie
- Participer au plan de nettoyage du chai

Gestion informatique des stocks vrac et de la traçabilité des mouvements

- En relation avec la Responsable Chai, Participation à la gestion informatique sous SAP des stocks vins , produits œnologiques et produits de nettoyage

Management du personnel de cave en relation avec le Responsable Chais

- Transmission des consignes de travail aux cavistes
- Encadrer l'équipe au quotidien
- Être garant de l'application des procédures et des modes opératoires définis par l'entreprise

Localisation : Saint Emilion

Profil :

Issu(e) d'une formation de niveau bac + 2 / BTS viti oeno, vous avez déjà une première expérience dans la gestion de gros volumes (négoce, cave coopérative) et disposez ainsi d'une bonne compréhension des flux de vins. Vous avez également de bonnes connaissances œnologiques et une aptitude à la dégustation.

Utilisateur confirmé du pack office, la connaissance de SAP serait un véritable plus.

A l'écoute, vous avez un bon relationnel et êtes à l'aise avec le travail en équipe. Vous êtes également rigoureux, méthodique et organisé. Vous savez respecter les consignes et les mettre en application, avec une attention particulière à l'hygiène du chai.

Vous aurez à cœur d'assurer la qualité des vins tout au long du process ainsi que d'être acteur dans le développement durable de notre entreprise.

Type de contrat : CDI - poste à pourvoir dès que possible

Statut : agent de maîtrise

Rémunération : 23 – 25 K€ brut / an selon profil

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation, par mail, à l'adresse suivante : elodie.bonnot@juleslebegue.com