

La société Mas la Chevalière (LAROCHE), située à Béziers au cœur du Languedoc, est un domaine qui produit un terroir unique de 25ha aux cépages blancs et rouges.

Le Mas de la Chevalière est un site remarquable dédié à l'élaboration de vins de cépages, notamment de chardonnay et de pinot noir. Le site a récemment remporté le trophée de la performance énergétique, ce qui en fait un des fleurons de la région.

Vinifiant près de 16000 hl, le site est en phase de développement grâce à 30 vignerons partenaires (250 ha). Un sourcing de vins s'appuie sur un partenariat historique qualitatif de cave coopérative et domaines de la région. L'élevage des vins se poursuit dans un chai moderne et une ligne de conditionnement dédiée produit jusqu'à 4 millions de cols par an.

Le site est certifié BRC, agriculture biologique, vegan et HVE niveau 3 car la philosophie du Mas la Chevalière est de porter une attention particulière à l'identité de chaque terroir et de la retranscrire avec soin dans le verre.

Plus d'informations sur www.larochewines.com

Dans le cadre d'un remplacement, nous recrutons en CDI, pour le Mas la Chevalière un(e)

Caviste (H/F)

Vos principales missions sont les suivantes :

Assurer le travail des vins au chai :

- Effectuer l'ensemble des opérations au chai dans le respect des consignes de travail, afin de garantir la mise à disposition de vins conformes et dans les délais exprimés par la production & les clients

Être garant de l'hygiène, de la qualité et de la sécurité :

- Respecter les règles d'hygiène, de sécurité ainsi que les dispositions d'assurance qualité définies au poste de travail.
- Assurer la traçabilité et alerter en cas de dysfonctionnement ou non-conformité.
- Être force de proposition quant à l'amélioration de l'outil et des conditions de travail et contribuer activement à notre démarche de développement durable

Type de poste : CDI

Localisation : Béziers (34),

Profil

Issu(e) de Formation Bac pro, BTS viti-oenologie ou équivalent, ou disposant d'une expérience d'au moins 2 ans à un poste similaire.

D'un naturel rigoureux, autonome et discret, vous êtes également capable de faire face aux situations d'urgence.

Vous appréciez le travail en équipe, êtes bienveillant(e) et aimez aider vos collègues de travail

Votre rigueur, votre polyvalence et votre sérieux sont vos atouts principaux.

Des notions de maintenance seront appréciées.

Contact : Les candidatures doivent être adressées à stephanie.marquier@larochewines.com