Manutentionnaire (H/F)

41400 Montrichard Val De Cher Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 4 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap
- € 11.5 / Heure

L'entreprise

Travailler avec ACTUAL, c'est :
- La possibilité de gagner plus que partout ailleurs!!!
- Un livret CET avec placement à 12%! (Epargne possible de vos IFM / CP / Primes)
- Un CE avec des avantages indéniables : chèques vacances, chèques cadeaux pour événements, offres spéciales....
- Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)
- Une équipe proche de ses intérimaires et toujours à votre écoute!

Le poste

Notre agence Actual de St Aignan recherche un(e) œnologue/technicien(ne) ou ouvrier(ère) de chai (H/F) pour travailler sur la partie vinification avec l'amélioration des process en période de vendange principalement. Ce poste aura pour objectif de faire évoluer les cuvées de méthode traditionnelle et ce dès la vinification des vins de base.**MISSIONS :**
Mener les vinifications sur un site d'un potentiel de 6000 hl, à partir de réceptions de moût (blanc et rosé) sur des profils vin de base et vins tranquilles. Vous serez amené à vinifier différents cépages, à contrôler et être garant de la qualité de la réception des moûts (à partir de leur analyse et dégustation) de leur vinification et l'élevage qui s'ensuit.
Des suivis d'essais seront également menés durant les vinifications :

- Amélioration du potentiel gustatif de notre cuvée haut de gamme par des essais levuriens en FA puis en prise de mousse.
- Suivi élaboration cuvée haute gamme en barrique

Des compétences techniques et une réelle autonomie sont indispensables à ce poste.
Période de quatre mois (mi-aout à fin décembre)
Salaire selon profil

Le profil recherché

ACTUAL SAINT AIGNAN
22 Rue Constant Ragot - 41110 Saint-Aignan - 02 30 25 00 40

Formation :
nologue et/ou Ingénieur filière vin et/ou Master filière vin, BTS viticulture-œnologie, Bac professionnel filière vin, BEP filière vin

Compétences :

- Etre opérationnel(le) dans un chai
- Avoir le sens du relationnel,
- Être force de proposition,
- Être rigoureux (se),
- Avoir un fort intérêt pour le vin et la vinification