

## Agent de chai poste disponible (H/F)

33850 Léognan [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 11.52 / Heure

### L'entreprise

L'agence ACTUAL BORDEAUX VITI-VINI. Elle fait partie d'un réseau solide comprenant 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement. Avec plus de 3550 collaborateurs, l'agence Actual met tout en œuvre pour répondre aux besoins du client.

Vous travaillerez dans un environnement prestigieux et passionnant. L'entreprise offre des opportunités de carrière exceptionnelles et valorisantes. Vous pourrez mettre à profit vos compétences dans un domaine unique et contribuer aux grands crus classés des Pessac Léognan.

### Le poste

Actual est actuellement à la recherche d'un Agent de chai (h/f) pour une mission.

En tant qu'Agent de chai, vous serez responsable de préparer le chai et de vérifier le matériel nécessaire. Vous aurez également pour tâche de nettoyer les cuves et la cave, ainsi que d'effectuer les analyses sur cuve telles que les degrés et les souffres.

Il sera important pour vous d'effectuer des opérations de pompage d'une cuve à l'autre et de recevoir les vendanges tout en prélevant des échantillons de raisin pour analyse. Vous devrez assurer le suivi et le contrôle des fermentations, ainsi que réaliser toutes les opérations nécessaires à l'élevage du vin telles que le débourageage, le collage, le soutirage, le filtrage, etc.

En tant qu'Agent de chai, vous serez également en charge du prélèvement des échantillons de vins pour analyse. Vous participerez activement aux opérations de conditionnement des vins telles que l'embouteillage, l'habillage et la mise en caisse.

N'hésitez pas à postuler dès maintenant pour rejoindre notre équipe passionnée chez Actual !

### Le profil recherché

Actual recrute un Agent de chai (h/f). Nous recherchons un candidat possédant un niveau d'étude de Titre de niveau Vbis - CQP et autres titres professionnels. De plus, nous exigeons une expérience professionnelle de 3 à 5 ans.

Le candidat idéal pour ce poste doit démontrer une solide maîtrise des tâches liées à la gestion d'un chai. Il doit être capable de superviser les opérations quotidiennes du chai, y compris la réception et l'entreposage des matières premières, le soutirage, l'embouteillage et l'étiquetage des produits finis.

La connaissance approfondie des techniques de vinification est essentielle. Le candidat doit être en mesure d'effectuer des analyses sensorielles régulières pour garantir la qualité du produit final. Une attention particulière aux détails est primordiale pour maintenir les normes de production et d'hygiène.

Nous recherchons également un candidat possédant d'excellentes compétences en gestion d'équipe. Il devra encadrer une équipe d'ouvriers viticoles et s'assurer que les tâches sont effectuées efficacement et en respectant les délais.

Une rigueur administrative est également requise, car le candidat sera responsable de tenir les registres nécessaires à la traçabilité des produits. La connaissance des outils informatiques courants est donc indispensable.

Si vous êtes passionné par le vin et que vous possédez les compétences requises, rejoignez-nous en tant qu'Agent de chai chez Actual. Envoyez-nous votre candidature dès maintenant !