



Cuviste (H/F)

49400 SAUMUR [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 18/08/2025

 Durée : 20 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Saumur Viti-Vini collabore avec une entreprise spécialisée dans la fabrication de vins effervescents, comptant entre 10 et 249 employés, et située à Saumur.

Le poste

Nous recherchons un Cuviste dynamique pour rejoindre notre équipe à Saumur. Ce poste est une opportunité unique de travailler dans une région reconnue pour son excellence viticole.

Type de contrat : CDD de 20 jours

Début du contrat : 18 août 2025

Fin du contrat : 12 septembre 2025

En tant que Cuviste, vous serez chargé des tâches suivantes :

- Nettoyage des cuves et du matériel
- Déchargement des camions-citernes, avec utilisation de pompes et tuyaux
- Réalisation de traitements œnologiques selon directives
- Transfert de vin en cuverie
- Mise à jour des fiches de traçabilité

Temps de travail : 35 heures par semaine (temps plein)

Rejoignez-nous pour cette expérience enrichissante au cœur de l'industrie viticole !
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Cuviste (h/f). Le profil idéal doit posséder plusieurs compétences clés pour réussir dans ce rôle.

Le candidat doit avoir une solide expérience en vinification et être capable de gérer l'ensemble du processus de production du vin. Une connaissance approfondie des équipements de cuverie est essentielle pour assurer un fonctionnement optimal et des résultats de haute qualité.

Il est crucial que le candidat ait une excellente capacité à travailler en équipe tout en étant capable de prendre des initiatives lors des périodes de forte activité. La gestion du temps et l'organisation sont des compétences indispensables pour ce poste.

Une attention particulière aux détails est requise pour garantir que chaque étape de la production respecte les normes de qualité. Enfin, une passion pour le monde du vin et un engagement envers l'excellence sont des atouts majeurs pour ce rôle.