

Caviste saison d'été (H/F)

44330 MOUZILLON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 01/07/2026

 Durée : 2 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Vallet collabore avec une entreprise spécialisée dans la vinification, proposant des produits de qualité grâce à son service de cave-œnologie.

Le poste

Offre d'emploi : Caviste (h/f)

Localisation : Mouzillon 44330 FR

Rejoignez une entreprise reconnue négociant éleveur en vins, pour un poste de caviste durant les mois de juillet et août 2026, avec possibilité de prolonger pendant les vendanges.

Lieu d'affectation : à Mouzillon (44).

Missions principales :

Déchargement des citernes,

- o Assurer la réception et déchargement des citernes suivant les procédures du groupe,

Préparer les vins :

- o Réaliser les traitements des vins, collage,

- o Prélever les échantillons pour le laboratoire

- o Réaliser les analyses courantes (SO2)

- o la préparation des vins avant l'embouteillage.

Appliquer les consignes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- o Appliquer les consignes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Effectuer les opérations de rangement et de nettoyage

- o Etre garant du nettoyage, du rangement et de la propreté de la cuverie,

Horaires de travail : Travail posté en équipe 2x8 (5h-13h ou 13h-21h) ou de journée

Qualités requises : Rigueur, autonomie, esprit d'initiative et d'anticipation, esprit d'équipe.

Formation & Expérience : Idéalement, vous possédez une formation BT ou BTS en Viti Oeno, ou une expérience sur un poste similaire.

Durée du contrat : 2 mois et possibilité de prolonger avec les vendanges

Date de début : 1er juillet 2026

Le profil recherché

Pour le poste de Caviste (h/f), nous recherchons un candidat possédant des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis. Idéalement 1 personne qui a une formation BT ou BTS en Viti Oeno, ou une expérience sur un poste similaire.

=> Rigueur, autonomie, capable d'initiative et d'anticipation, esprit d'équipe.

Compétences en œnologie : Une connaissance approfondie des différents types de vins et de leurs caractéristiques est essentielle.

Gestion des stocks : Capacité à gérer et organiser efficacement l'inventaire des vins.

Service clientèle : Excellentes compétences en communication pour conseiller et guider les clients dans leurs choix.

Connaissance des réglementations : Maîtrise des règles et normes en matière de vente d'alcool.

Flexibilité : Disponibilité pour travailler les week-ends et les jours fériés si nécessaire.

Le candidat idéal doit faire preuve d'une passion pour l'industrie du vin et d'un engagement à fournir un service de haute qualité.