

Ouvrier viticole (H/F)

41700 CHERMERY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Rejoignez une entreprise du Val de Loire fière de son expertise ! Spécialisés dans la production de Sauvignon Blanc de haute qualité, l'entreprise exporte son savoir-faire aux quatre coins du monde.

Le poste

Notre client, un domaine viticole passionné, recherche un(e) collaborateur(rice) motivé(e) pour renforcer son équipe au cœur du cellier durant la période clé des vendanges.

Vos Missions :

Sous la responsabilité du maître de chai, vous serez un maillon essentiel du processus de vinification :

- Approvisionnement : Alimenter les pressoirs en raisins fraîchement récoltés.
- Suivi du pressage : Gérer les étapes clés post-pressage.
- Transfert des jus : Assurer la vidange des jus et le dispatching précis des différents cépages vers les cuves de fermentation (manipulation et raccordement de tuyaux).

Votre Profil :

- Qualités recherchées : Dynamique, organisé(e) et doté(e) d'une bonne condition physique.
- Esprit d'équipe : Vous appréciez le travail collectif et savez faire preuve d'adaptabilité lors des pics d'activité.
- Expérience : Une première expérience en viticulture/cave est un plus, mais les profils débutants motivés et rigoureux sont les bienvenus !

Conditions & Avantages :

- Horaires : Travail en journée (flexibilité requise avec des démarrages dès 5h du matin selon le rythme de la récolte).
- Convivialité : Repas du midi pris en charge et partagé chaleureusement avec toute l'équipe.
- Logement : Possibilité d'hébergement directement sur place.

Le + du poste : Rejoignez une équipe soudée au sein d'un environnement de travail agréable, stimulant et formateur.

Ce poste est fait pour vous ? N'attendez plus pour postuler ! Envoyez-nous votre candidature dès maintenant en nous contactant directement.

Le profil recherché

Ce que nous attendons de vous :

- Esprit d'équipe & Communication : Un excellent relationnel et une communication claire pour avancer efficacement ensemble.
- Rigueur & Énergie : De l'organisation et du dynamisme au quotidien. Votre souci du détail sera le garant de la qualité de nos cuvées.
- Sécurité avant tout : Un respect strict des règles d'hygiène et de sécurité, pour le bien-être de chacun.