



Ouvrier de chai (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 03/08/2026

 Durée : 65 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Situé dans l'appellation prestigieuse des Graves à Pessac Léognan, ce grand cru classé bénéficie de l'expertise de l'agence Actual Bordeaux Viti-Vini, l'une des 600 agences du groupe qui emploie 3550 collaborateurs.

Le poste

Rejoignez l'équipe dynamique d'Actual en tant qu'Ouvrier de chai (h/f) à Léognan (33850 FR) !

Nous recrutons pour notre client un passionné du domaine viticole prêt à s'investir dans un poste clé. Vos missions incluront la préparation des vendanges, le rangement et la gestion du chai pour accueillir les vendanges. Vous participerez également à la réception, au tri et à l'égrappage des raisins, ainsi qu'aux opérations de pressurage, de fermentation et de soutirage.

Le contrat proposé est d'une durée de 3 mois, débutant le 03/08/2026. Ce poste, à temps plein, prévoit un horaire de 35H/Semaine avec un salaire horaire de 12.31 € + 10% IFM + 10% CP.

Nous recherchons un candidat avec une expérience professionnelle de 1 à 2 ans. La maîtrise des équipements de production et la connaissance des normes de sécurité sont essentielles. Être organisé, rigoureux et capable de travailler en équipe sont des atouts majeurs.

Passionné par le secteur vinicole ? Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre une entreprise dynamique et postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste d'Ouvrier de chai (h/f) doit posséder une expertise en vinification et une capacité à gérer des tâches variées liées à la production viticole. Le candidat idéal doit démontrer une solide capacité à travailler en équipe tout en étant capable de prendre des initiatives de manière autonome. Une attention particulière est portée à la précision et au respect des normes de qualité élevées.

Il est essentiel que le candidat ait un niveau de compétence confirmé en manipulation d'équipements de chai, ainsi qu'une compréhension approfondie des processus de fermentation et de stockage. La capacité à identifier et résoudre des problèmes techniques rapidement est également cruciale.

En outre, un engagement envers l'amélioration continue et une forte éthique de travail sont des qualités recherchées. Le candidat doit être prêt à s'adapter aux horaires de travail flexibles souvent requis dans l'industrie vinicole.

Les compétences en communication sont importantes pour assurer une bonne coordination avec les autres membres de l'équipe et pour contribuer à un environnement de travail harmonieux et productif. La maîtrise de ces compétences garantit une contribution positive à l'ensemble du processus de production.