

Ouvrier de chai (H/F)

49700 DOUE EN ANJOU [Accéder à l'annonce en ligne](#)

🏠 CDI

📅 Dès que possible

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 14 / Heure

🏢 L'entreprise

Actual : Notre Engagement, Votre Chance Chez Actual, nous croyons qu'être acteur de votre parcours professionnel, c'est « **Faire du travail une chance** ». Notre mission est de vous accompagner dans votre recherche d'emploi pour que cette chance se concrétise au travers de votre réussite professionnelle. En rejoignant notre agence en tant que salarié intérimaire, vous bénéficiez de nombreux avantages concrets : **Un Livret Actual rémunéré à 12% d'intérêt annuel**, un taux exceptionnel pour valoriser votre épargne. L'application MyActual qui vous permet en toute simplicité de gérer vos candidatures, vos documents personnels, de recevoir et stocker vos contrats et bulletins de paie, et de gérer en autonomie votre livret et vos **demandes d'acomptes (versement sous 24 à 48h)** Des avantages sociaux importants : une mutuelle, un comité d'entreprise, l'accès à tous les services du FASTT. **Le Chèque parrainage** pour récompenser la mise en relation de votre réseau avec notre agence. Dans le cadre de notre engagement pour l'égalité des chances, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures, y compris celles de personnes en situation de handicap.

📁 Le poste

Lieu : Doué la fontaine

Type de contrat : **CDI**

Rémunération : Selon profil et expérience fourchette entre 28 et 30K€/ans

À propos de notre client : Pour le compte d'un domaine viticole de renom reconnu pour la haute qualité de ses cuvées, nous recherchons un Ouvrier de Chai Qualifié (H/F). Rattaché(e) directement au Maître de chai ou au Responsable technique, vous occuperez un poste clé au cœur de la stratégie de vinification et d'élevage du domaine.

Vos Missions : Garant de la bonne exécution des opérations techniques et du respect des standards de qualité, vos missions principales seront :

- **Vinification et Élevage** : Assurer le suivi quotidien des fermentations (densités, températures), réaliser les opérations de remontage, pigeage, délestagedélestage, soutirage, entonnage, ouillage et filtrations.
- **Conditionnement** : Participer ou superviser les opérations de mise en bouteille, d'habillage et de préparation des commandes.
- **Hygiène et Maintenance** : Veiller à la propreté irréprochable du chai et du matériel de vinification (nettoyage, désinfection, maintenance de premier niveau des équipements).
- **Suivi et Traçabilité** : Enregistrer rigoureusement les données techniques sur les fiches de suivi de cave ou le logiciel de traçabilité.

👤 Le profil recherché

Vous êtes le ou la candidat(e) idéal(e) si :

- Vous êtes titulaire d'une formation en viticulture-œnologie (Bac Pro, BTSA VO ou CS Cadre de cave) et justifiez d'une expérience significative de 3 à 5 ans minimum sur un poste similaire.
- Vous maîtrisez parfaitement l'ensemble des opérations de cave, l'utilisation du matériel de transfert (pompes, filtres) et les règles d'hygiène strictes liées à l'agroalimentaire.
- Vous possédez des notions solides en œnologie vous permettant d'être force de proposition et d'anticiper les déviations.
- Vos qualités : Rigueur scientifique, autonomie, excellente organisation (notamment en période de vendanges) et un vrai esprit d'équipe.