

Ouvrier opérateur caviste (H/F)

77220 Tournan En Brie [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual recrute pour une entreprise spécialisée dans la production de champagne et de vins mousseux, reconnue pour son expertise dans la fabrication de vins effervescents.

Le poste

Nous recherchons un Ouvrier caviste passionné pour rejoindre l'équipe de Tournan en Brie. Rattaché à l'usine d'embouteillage de vin et de mousseau vous êtes au sein de l'unité "cave" en charge du suivi de la transformation du produit avant l'envoi vers l'usine pour la mise en bouteille.

Pour ce poste un débutant est accepté mais dans l'idéal avec une formation ou une expérience dans les métiers de bouche (pâtisserie, boucherie, boulangerie)

Vos principales missions sous la responsabilité du chef d'équipe cuverie :

- Réaliser les actions de réception vins et autres ingrédients, assemblages, traitements œnologiques, fermentation, préparation à la mise en bouteille selon les procédures définies
- Respecter le programme de production
- Appliquer les instructions de la hiérarchie et respecter les modes opératoires
- Maintenir la cuverie propre et rangée
- Mettre à jour et valider des différents documents papier et informatiques
- Participer aux inventaires
- Assurer la maintenance de premier niveau de son matériel

Poste en CDI sur 35H Du lundi au vendredi

Horaires de journées mais selon la production possibilité de passer en 2X8

Salaire selon votre profil et expérience 1960€/brut à 2250€/brut sur 13 mois

Le profil recherché

Pour le poste d'Ouvrier caviste grand vins (h/f), nous recherchons un candidat avec des connaissances dans la transformation des produits et en manipulation et stockage dans l'idéal sous forme liquide.

Pour ce poste :

- Vous savez faire des calculs et des mesures de volume (correspondance entre les unités de volume et celles de contenance).

- Vous pouvez démontrer votre capacité à travailler efficacement dans un environnement de cave.
- Vous avez une attention particulière aux détails et une expérience en gestion de stock.
- Vous savez travailler de manière autonome tout en collaborant étroitement avec l'équipe pour garantir la qualité exceptionnelle des produits.

Nous attendons votre candidature avec impatience surtout si vous avez une passion pour l'industrie vinicole.