

Agent de chai (H/F)

16100 COGNAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 07/09/2026

 Durée : 19 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Vient nous rejoindre chez ACTUAL c'est pouvoir bénéficier de nombreux avantages : Chèque de parrainage, comité d'entreprise, mutuelle intérimaire, Livret ACTUAL rémunéré à 12% à l'année Actual vous accompagne dans votre recherche d'emploi et ensemble construisons votre travail. d'emploi est proposée par l'agence de recrutement ACTUAL spécialisée dans le placement de professionnels qualifiés.

Le poste

Vous souhaitez contribuer au rayonnement du savoir-faire charentais ?

Actual recherche pour son client, acteur majeur du secteur viticole, des Ouvriers de chai (h/f) dans le cadre d'une mission ponctuelle d'inventaire à Cognac (16100).

Votre mission :

Intégré(e) au sein des équipes logistiques, vous jouez un rôle clé dans la fiabilité des stocks :

Comptage et vérification : Vous procédez au recensement précis des fûts et barriques stockés en chais.

Contrôle qualité : Vous vérifiez l'étiquetage, la conformité des références et l'emplacement des lots.

Traçabilité : Vous assurez la saisie et la transmission des relevés terrain avec rigueur pour garantir un inventaire zéro défaut.

Esprit d'équipe : Vous collaborez étroitement avec les équipes permanentes pour mener à bien cette campagne dans un environnement de travail unique.

Informations pratiques :

Il s'agit d'une mission à temps plein (35 heures par semaine) d'une durée de 19 jours, débutant le 7 septembre 2026 et se terminant le 30 septembre 2026.

Rejoignez nos équipes pour cette mission dynamique et valorisante !

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Ouvrier de chai (h/f), nous recherchons une personne passionnée par le secteur viticole et dotée d'une grande rigueur opérationnelle. Une expérience préalable dans les travaux de cave est fortement appréciée pour maîtriser les spécificités du métier.

Le candidat idéal doit faire preuve de dynamisme et de volonté pour réaliser les manipulations de charges et les tâches variées liées au processus de vinification. La maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire est une compétence indispensable pour garantir la qualité des produits.

Nous valorisons les profils autonomes, capables de respecter les consignes techniques avec précision et dotés d'un esprit d'équipe développé pour collaborer efficacement lors des périodes de forte activité. Une formation de niveau CAP/BEP en viticulture-œnologie ou une expérience équivalente est souhaitée pour réussir dans ces missions exigeantes.