

Aide caviste (H/F)

61260 VAL AU PERCHE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 4 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.9 / Heure

L'entreprise

Notre client, un acteur spécialisé dans la fabrication de cidre et de vins de fruits, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner ses projets de développement.

Le poste

Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? L'agence Actual recherche un Aide Caviste (h/f) à Val au Perche.

Vos missions principales :

Le titulaire de ce poste a pour mission de préparer l'ensemble des jus, boissons et concentré, ainsi que le nettoyage du service cave.

Sous la tutelle d'un cuviste, vous jouerez un rôle clé dans le processus de production. Vous serez en charge de préparer les coupages, les collages, ainsi que les circuits de transfert des jus (tuyaux, pompes). Vous veillerez à l'ajout précis des ingrédients et arômes nécessaires à la fabrication. Vos missions incluent également le chargement et déchargement des citernes, ainsi que la surveillance rigoureuse des filtres à plaques.

Hygiène et maintenance :

La propreté est essentielle. Vous assurerez le nettoyage approfondi des cuves, des circuits, des caves et de la salle de traitement. Vous interviendrez également sur le petit matériel et apporterez votre appui lors des mises en place en cuverie.

Conditions:

horaires : 3x8

6 jours sur 7 pendant la campagne de septembre à décembre

Travail weekend et jours fériés

Si vous êtes motivé et prêt à vous investir dans cet environnement stimulant, rejoignez-nous dès maintenant !

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons une personne rigoureuse et réactive. En cas de non-conformité, vous saurez alerter rapidement votre chef d'équipe ou le responsable de fabrication. Vous êtes disponible pour un contrat de 35 heures par semaine à partir du 8 septembre 2026.

Nous valorisons votre sens du travail en équipe, votre respect des consignes de sécurité et votre engagement à maintenir la qualité irréprochable de notre production. Si vous êtes autonome, ponctuel et désireux d'apprendre les techniques de vinification, ce poste est fait pour vous.