

POSTE À POURVOIR

Saget La Perrière

POUILLY – SANCERRE – TOURAINE – ANJOU – MUSCADET

CAVISTE H/F

CDI à pourvoir dès que possible – poste basé à Pouilly sur Loire

Saget La Perrière est une Maison familiale, contemporaine et spécialiste des vins de Loire depuis plusieurs générations. Au travers de sa collection de signatures et de propriétés implantées dans chacune des quatre grandes régions du Centre Loire (Pouilly Fumé et Sancerre), de la Touraine, de l'Anjou et du Muscadet, la famille Saget a su développer une Maison au modèle unique dans le Val de Loire. (www.sagetlaperriere.fr).

La Maison Saget La Perrière recherche pour son site de Pouilly-sur-Loire, un(e) Caviste dans le cadre d'un Contrat à Durée Indéterminée (CDI), à partir de novembre 2025. Rejoignez une équipe de 3 personnes, dans un environnement moderne avec une cuverie en inox thermorégulée.

Sous la direction du Maître de Chai et en collaboration avec l'équipe de la production et la logistique, vos missions seront :

Produire conformément aux exigences :

- Réaliser les opérations de réception et traitements des raisins et des moûts ;
- Réaliser les opérations de vinification / traitement et mouvements des vins dans le respect des consignes ;
- Réaliser les opérations de chargements et déchargements des vins ;
- Suivre le planning de production ;
- Réaliser les opérations de filtration et de préparation avant mise en bouteille ;
- Réaliser les contrôles analytiques ;
- Assurer la traçabilité des opérations de cave avec saisie informatique ;
- Transmettre les échantillons d'achats ;
- Participer aux préparations d'échantillons (filtration laboratoire) ;

Vérification de son travail :

- S'assurer de l'adéquation entre son planning et sa production ;
- Contrôler les opérations, détecter et signaler les anomalies ;
- Vérifier, renseigner et transmettre les documents d'accompagnement ;
- Renseigner la traçabilité interne en lien avec les documents d'accompagnement ;
- Suivre l'état des stocks de produits œnologiques et de nettoyage

Respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- Nettoyer la cuverie et le matériel selon les plans définis ;
- Suivre l'entretien de son parc machine en collaboration avec le mécanicien ;
- Appliquer les exigences sécuritaires du produit ;
- Appliquer les règles du FEFO (First expired, First out) ;
- Respecter le port des équipements de protection individuelle (EPI).

Profil :

On vous reconnaît pour votre rigueur, votre autonomie et votre capacité à travailler en équipe. Vous disposez idéalement d'un BEP et/ou d'un BAC PRO Viti-Œnologie et d'une expérience professionnelle de 2 ans sur un poste similaire.

La rémunération sera à définir selon l'expérience et le profil.

Pour postuler, merci de bien vouloir nous faire parvenir un CV ainsi qu'une lettre de motivation, par mail à l'adresse suivante : recrutement@sagetlaperriere.com ou par voie postale : à l'attention du service RH - La Castille 58150 POUILLY-SUR-LOIRE

