

## **RESPONSABLE DE CAVE F/H**

DOMAINE DU GRAND CHEMIN

### **Contexte et Définition du poste :**

Le Domaine du Grand Chemin ce sont 80ha de vignes en agriculture raisonnée (HVE3 et ISO14001) transmises depuis plus de 300 ans de génération en génération. La famille Floutier, vigneron indépendants, élaborent des vins en IGP Pays d'Oc, Cévennes et en AOP Duché d'Uzès commercialisés en gammes bouteilles et bibeaux.

Sous la responsabilité directe d'Emmanuel FLOUTIER vous managez 3 permanents et 8 saisonniers.

Missions :

Organiser la réception des vendanges

Assurer la réalisation des tâches du chai : vinifications, assemblages, filtrations, traitements, suivis qualitatifs des vins...

Elaborer les cuvées en lien avec l'œnologue conseil et le Chef d'exploitation, assurer l'élevage du vin, contrôler son déroulement avec des dégustations régulières et des analyses en laboratoire

Améliorer les plans HSE de la cave

Assurer le respect des procédures qualité

Animer avec rigueur et efficacité vos équipes

Assurer la gestion et l'entretien du matériel et des locaux

Veiller à la gestion des stocks

Coordonner la mise en bouteille effectuée par un prestataire

Assurer le chargement et la préparation des commandes.

Effectuer un reporting régulier à la Direction Générale

### **Profil recherché :**

De nature opérationnelle, vous avez des compétences significatives dans la gestion d'une cave. Vous êtes force de proposition et faites preuve de polyvalence, de dynamisme et de persévérance.

Vous savez travailler avec organisation et gérer les aléas de production.

Vous maîtrisez les vinifications et vous êtes capable de déguster, d'interpréter les analyses.

### **Conditions :**

Contrat CDI

Salaire 2 500 € brut plus prime

Date de début : au plus tôt

### **Précisions pour candidater :**

Envoyer CV et LM en cliquant sur 'Postuler maintenant'. L'APECITA Montpellier est en charge de ce recrutement.

### **Mail de candidature :**

montpellier@apecita.com