

Caviste 80 à 100%

La Cave des Viticulteurs de Bonvillars c'est une philosophie, un esprit d'équipe, une communauté de 50 vignerons qui depuis plusieurs générations, collabore et produit des vins de qualité. L'humain occupe une place centrale dans les valeurs de la CVB.

Nous recherchons une personne motivée pour rejoindre l'équipe de cave qui élabore avec soin les crus de notre assortiment. Très dynamique, solidaire et motivée notre équipe vinifie 15 cépages pour élaborer les vins reconnus que nous vendons avec cœur au sein de notre vinothèque. La CVB dispose d'un outil de production moderne, et travaille dans un respect profond du terroir, de la nature, des consommateurs.

Description de la fonction

Exécution de tous les travaux d'élaboration de l'encavage à l'embouteillage, sous la supervision de l'œnologue, consignation des opérations de cave, Implication dans toutes les étapes de production et tous les types de vinifications. Suivis analytiques de laboratoire

Responsabilités

Assurer la qualité des produits,

Protéger les produits contre les pertes et les contaminations,

Appliquer les bonnes pratiques d'élaborations en vigueur dans l'entreprise,

Entretenir le matériel et les locaux de vinification.

Aptitudes professionnelles et personnelles

Caviste ou plusieurs années d'expérience en vinification,

Personnalité solide prête à relever les défis d'un travail exigeant mais valorisant, orientée solution et capable d'apporter des idées dans un milieu en constante évolution Bonne condition physique,

Français parlé et écrit,

Intérêt pour le travail en petite équipe et les défis communs

Délais

Dossier de candidature complet **jusqu'au 23.04.2023** à <u>compta@cavedebonvillars.ch</u> ou à l'adresse : Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Chemin de la Cave 1, 1427 Bonvillars. Réponse uniquement aux dossiers correspondants au descriptif.

Contact et questions : Olivier ROBERT (robert@cavedebonvillars.ch)

Lieu de travail: 1427, Bonvillars

Durée de l'engagement (CDI) : de suite ou à convenir.