

Notre société familiale met au concours le poste de

## **CAVISTE EXPÉRIMENT É(E) à 100%**

pour assurer la responsabilité de la vinification, de l'encavage à la mise en bouteille des vins.

Il assure la vinification, le suivi et l'élevage des vins (blancs, rosés et rouges) tout au long de l'année. Il gère les opérations de conditionnement, lesquelles sont assurées en interne par une équipe indépendante. A ce titre, il est chargé de la préparation des vins à la mise et du bon déroulement des opérations.

Il veille au parfait état d'entretien et de fonctionnement du matériel, et conseille la direction sur les besoins en investissements et en gros entretiens. Il veille à la bonne application par le personnel des consignes d'hygiène et de sécurité ainsi que des bonnes pratiques œnologiques.

### **PROFILS/APTITUDES**

Le poste est proposé à une personne (H/F) expérimentée, ayant des connaissances affirmées et confirmées en œnologie et en techniques de vinification et d'élevage des vins, ayant conduit récemment plusieurs vinifications avec succès.

Cette expérience est élargie aux opérations de conditionnement (normes, règles d'hygiène et de sécurité, réglementation ...). Une expérience de 5 à 10 ans minimum dans la profession sera fortement appréciée.

### **CONDITIONS**

Une situation de premier ordre au sein d'une entreprise familiale établie dans le monde du vin suisse

Un cadre de travail agréable au sein d'une entreprise pluridisciplinaire

Une rémunération attractive et des possibilités de développement

### **ENTREE EN FONCTION** 1<sup>er</sup> juin 2022 (ou à convenir)

Tout renseignement complémentaire peut être obtenu auprès de M. Dizerens, au numéro +41 (0)21 791 34 97.

Les personnes intéressées par ce poste, de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, peuvent faire parvenir leur dossier de candidature complet (lettre de motivation, curriculum vitae, copies des diplômes) au Chemin du Moulin 31, 1095 Lutry.

Le délai de postulation est fixé au 15 avril 2022.