

*Les Fils Maye compte parmi les principaux acteurs historiques des vins du Valais. Fondée depuis plus de 130 ans, toujours en main familiale, la Maison Maye maîtrise l'ensemble de la chaîne de valeur (de la vigne aux clients) sur son lieu d'origine à Riddes, au cœur de ses domaines réputés comme le célèbre Clos de Balavaud.*

*Grâce aux nouvelles équipes composées de talents aux compétences complémentaires, la Maison se réinvente, innove en alliant tradition et modernité. Ses crus dont la qualité est régulièrement primée dans les concours les plus prestigieux, se distinguent par des marques en plein essor et qui rayonnent dans toute la Suisse.*

Pour répondre à notre développement et renforcer nos équipes, nous cherchons :

## Un(e) caviste

**80 à 100%**

### **Votre challenge :**

Dans cette fonction aux multiples facettes, vous intervenez directement sur toutes les étapes de transformation du raisin en vin. De l'encavage de la vendange jusqu'à l'entrée de la mise en bouteille.

Personne clé au sein de notre équipe de cave, vous travaillez en étroite collaboration avec notre œnologue ainsi qu'avec vos collègues du team de la mise en bouteille. Vous êtes en charge de toutes les étapes allant de la réception des moûts jusqu'à la fermentation des vins blancs et rosés et du suivi en cuves.

### **Vous-même :**

Nous nous adressons à un(e) caviste professionnel(le), disposant déjà d'une expérience similaire couronnée de succès, au sein d'une grande cave, idéalement en Valais. Parfaitement à l'aise avec la complexité liée à l'encavage et la vinification de la multitude de cépages valaisans, vous maîtrisez l'ensemble des processus liés à la gestion de grands volumes, mais aussi de vins de domaine disponibles dans des petites quantités. Votre CFC de caviste en poche, vous vous êtes perfectionné avec une formation complémentaire de type technicien(ne) vitivinicole, brevet fédéral de caviste ou équivalent. Votre sens pratique vous permet d'être proactif(ve), rapide et orienté(e) solution. Vous êtes habitué(e) à travailler avec des équipements modernes et sophistiqués (filtres tangentiels, échangeurs de chaleur, etc).

Passionné(e) par votre métier, vous êtes rigoureux(se), précis(e), méticuleux(se), fiable et autonome. Ordre(e), organisé(e), votre vivacité d'esprit vous rend agile et à l'aise avec les calculs mentaux. Sensible aux questions environnementales et au développement durable, l'idée de rejoindre des équipes dynamiques, animées par le succès, actives au sein d'une Maison historique familiale vous rend enthousiaste.

### **Nous vous offrons :**

L'occasion de rejoindre une entreprise réputée en plein renouveau à dimension humaine. Une autonomie dans vos tâches où vous pouvez apporter une forte contribution au développement de la qualité de nos vins. La possibilité unique de rejoindre des équipes motivées et un cadre de travail accueillant et facile d'accès. Des conditions d'engagement modernes et attractives.

**Intéressé(e) ? Vous vous reconnaissez dans cette annonce et souhaitez nous faire part de votre motivation ? Nous nous réjouissons de faire votre connaissance.**

Adressez-nous sans tarder votre dossier de candidature par mail à [muriel.germanier@maye.ch](mailto:muriel.germanier@maye.ch).