

CAVISTE (CDI 100%)

 Rolle, Suisse |  Entrée en fonction : 1er septembre 2025

Entreprise familiale fondée à Rolle en 1893, Schenk Suisse SA figure parmi les premiers producteurs de vins en Suisse. Propriétaire d'un riche patrimoine viticole en Suisse et en Europe, notre société se distingue par la diversité de ses activités, l'excellence de ses produits et des investissements constants dans des technologies de pointe.

Vous êtes passionné(e) par les techniques de vinification ? Vous appréciez le travail en équipe et souhaitez relever un nouveau défi dans un environnement stimulant ? Ce poste est fait pour vous !

Une opportunité unique

Vous aurez la chance d'évoluer au sein de notre tout nouvel éco-chai, conçu dans une démarche durable et équipé des technologies les plus modernes. Ce nouvel outil de production, alliant performance énergétique et respect de l'environnement, marque une nouvelle ère pour notre entreprise, et vous permettra de travailler dans un cadre innovant, ergonomique et à la hauteur des standards les plus exigeants.

Vos missions

Intégré(e) à une équipe d'une quinzaine de personnes au sein de notre département Œnologie et Cave, vous interviendrez sur l'ensemble du processus de vinification, de la réception de la vendange à la mise en bouteille, avec les responsabilités suivantes :

- **Traitement des moûts** : enzymage, flottation, filtration
- **Fermentation / vinification** : macérations, remontages, levurages, collages
- **Clarification / stabilisation** : filtration tangentielle, électrodialyse, traitement par le froid
- **Élevage** : mise en barriques, micro-oxygénation, ouillage
- **Préparation à la mise** : assemblages, traitements, corrections
- **Mise en bouteilles** : ajustement des gaz, filtration finale

Hygiène et sécurité alimentaire

Dans le respect des exigences suisses en matière de sécurité alimentaire, vous serez responsable de l'application rigoureuse des protocoles d'hygiène en cave :

- Nettoyage et désinfection des installations et équipements
- Respect de la traçabilité à chaque étape de production
- Application des bonnes pratiques d'hygiène et de prévention des contaminations
- Participation active aux audits internes et aux contrôles qualité

Profil recherché

- **CFC de caviste** ou formation équivalente (souhaité)
- Bonne condition physique (port de charges, travail debout)
- Esprit d'équipe, autonomie et rigueur dans l'exécution des tâches
- Sens de l'organisation et souci du détail
- Maîtrise du français (oral et écrit)
- Flexibilité en période de vendanges ou d'activité accrue

Rejoignez une maison viticole centenaire où **innovation, durabilité et passion du vin** se conjuguent au quotidien.

Postulez dès aujourd'hui et prenez part à l'avenir de la vinification au sein de Schenk Suisse SA.

 **Vous êtes prêt·e à relever le défi ?**

Envoyez-nous votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, certificats) à recrutement@schenk-wine.ch