

Profil :

Technicien(ne) viti-vinicole **ES** ou Bachelor/Œnologue **HES-SO**, avec expérience de plusieurs vinifications. Bon dégustateur, capacité d'autocontrôle et force de proposition.

Entreprise :

Grand domaine viticole du **canton de Genève**. Structure familiale. Production de vins blancs, rosés et rouges récoltés, vinifiés et embouteillés sur place.

Description du poste

Charges à l'année :

- Suivi des vins sur les sites de production
- Contrôle et mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
- Travaux de cave divers (connaissance de la filtration sur filtre à alluvionnage, sur plaques et membranes)
- Suivi et entretien du matériel de cave (pompe, filtre, tuyauterie, cuve etc...)
- Préparation des vins pour les mises en bouteilles (transvasage, analyses)
- Analyses diverses (chromatographie, SO₂, acidité totale, ébulliométrie, oxygène dissous)
- Participation à la gestion des stocks (matières sèches, bouteilles, stock vente)
- Participation aux dégustations internes (assemblage, contrôle et suivi des vins)

Rôles spécifiques aux vendanges :

- Responsable d'une des caves de vinification
- Management d'une équipe de 3 ou 4 cavistes
- Suivi des vins et établissement des travaux de cave quotidiens sous la validation du responsable
- Contrôle et mise en œuvre des traitements des moûts entrés dans la journée (connaissance de la flottation notamment) après discussion avec le responsable
- Contrôle des débourbages et des filtrations (une bonne connaissance des filtres rotatifs sous vide et des filtres à plaques à cadres creux serait un plus)
- Participation active aux travaux de cave

100%, rémunération selon profil

Envoyé CV, références et lettre de motivation à l'attention de M. Emilien LAMOTTE
emilien@lesperrieres.ch

Cave et Domaine Les Perrières SA
Route de Peissy 54
1242 Satigny