

MAYE compte parmi les principaux acteurs de vins du Valais. Acteur historique depuis plus de 130 ans, toujours en mains familiales, 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 équipes de professionnels agiles, composées de talents aux compétences complémentaires, la Maison se renouvelle, 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 renouveau et qui rayonnent dans toute la Suisse.

Pour développer et renforcer nos équipes, nous cherchons :

Un(e) Caviste

90 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 la mise en bouteilles.

Personne clé au sein des équipes techniques, vous travaillez en étroite collaboration avec l'œnologue et l'équipe de cave ainsi qu'avec vos collègues de la mise en bouteilles. Vous êtes en charge de toutes les étapes allant de la réception des raisins et des moûts jusqu'à la fermentation des vins blancs, rosés et rouges et du suivi en cuves. Vous participez également à l'élaboration des vins rouges.

Durant la période des vendanges, vous jouez un rôle clé dans l'organisation spécifique mise en place et vous pouvez mettre à profit votre pratique et votre expérience au sein d'une équipe bien rodée.

Vous êtes aussi sollicité pour participer ponctuellement à des réceptions de groupes ou à des dégustations commentées dans nos lieux d'accueil et de réceptions. Nos équipes commerciales seront aussi ravies de pouvoir compter sur vous pour partager occasionnellement des événements et autres activités liées à nos clients.

Votre profil

Vous êtes titulaire d'un CFC de caviste et idéalement, disposez déjà d'une expérience professionnelle au sein d'une grande cave en Suisse, idéalement en Valais. 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 sens pratique vous permet d'être proactif, rapide et orienté solutions. Vous êtes habitué à travailler avec des équipements modernes et sophistiqués (filtres tangentiels, échangeurs de chaleur, etc).

Passionné(e) par votre métier, vous êtes rigoureux, précis, méticuleux, 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. Si en plus, vous êtes extraverti, avez du plaisir à partager votre passion et transmettre votre enthousiasme, nous devons nous rencontrer !

Nous vous offrons

L'opportunité de rejoindre une entreprise réputée, en plein renouveau et 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 montrer vos talents, de rejoindre des équipes motivées et un cadre de travail accueillant et facile d'accès. Des conditions d'engagement modernes et attractives.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce et souhaitez nous faire part de votre motivation et vos talents ? Nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Adressez-nous sans tarder votre dossier de candidature par mail à

muriel.germanier@maye.ch

Les Fils MAYE
Rue des Caves 12
1908 Riddes

www.maye.ch +41 27 305 15 00



Le générique masculin est généralement utilisé dans ce texte uniquement dans le but d'en alléger la forme et d'en faciliter la lecture. Il s'adresse aussi bien à une femme qu'à un homme.