



Les Fils 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.

La Maison se renouvelle continuellement, innove en cherchant à allier tradition et modernité. Ses crus dont la qualité est régulièrement primée dans les concours prestigieux, se distinguent par des marques en plein renouveau et qui rayonnent dans toute la Suisse.

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

Un(e) caviste (e) à 100 % - CDD

Le challenge :

Dans cette fonction, qui durera de mi-septembre à fin-décembre, vous participez à la réception des vendanges et aux opérations de vinification. Vous serez en charge des blancs et rosés, du contrôle des cuves, du transvasage des vins ainsi que de la préparation de ceux-ci.

Votre profil :

Vous êtes en cours de formation à Changins ou disposez d'un CFC de caviste. Vous pouvez justifier d'une expérience en entreprise et êtes motivé à travailler durant les vendanges dans une maison historique valaisanne au rayonnement national. Autonome, dynamique, rigoureux et flexible, vous appréciez le travail bien fait. Vous êtes capable de travailler en équipe et êtes désireuse de compléter votre formation.

Nous vous offrons :

L'occasion de rejoindre une entreprise réputée à dimension humaine. Une autonomie dans vos tâches 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 vos talents ? Nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Adressez-nous sans tarder votre dossier de candidature par courriel à muriel.germanier@maye.ch ou par poste à **Muriel Germanier, Les Fils Maye SA, Rue des Caves 12, 1908 Riddes.**