



Le Château de Crans est un domaine viticole bio de 25 hectares sur la Côte vaudoise. Grâce à son vigneron Gilles Pilloud et à son équipe de collaborateurs jeunes, dynamiques et engagés, le Château de Crans se développe et innove à tous les niveaux. Il propose des vins labellisés Bio Bourgeon. La qualité de ses crus est régulièrement primée dans les concours les plus prestigieux.

Nos valeurs : La quête de l'excellence dans le respect du vivant pour des vins d'exception

Suite au prochain départ de notre caviste, nous recherchons un-e :

CAVISTE - À 100% - CDI

Votre mission :

En relation directe avec le maître-vigneron Gilles Pilloud, vous serez en charge de :

- Préparer les locaux pour les vendanges ;
- Réceptionner les raisins et évaluer leur qualité ;
- Presser les raisins, extraire les moûts et les transvaser dans les cuves ;
- Préparer, ajouter les levures et assurer le suivi des fermentations ;
- Stabiliser, filtrer et assembler les vins ;
- Proposer et gérer de nouvelles méthodes de vinification ;
- Analyser, contrôler l'acidité, le taux d'alcool et respecter les normes législatives ainsi que le cahier des charges Bio Bourgeon ;
- Déguster les vins et surveiller leur maturation ;
- Planifier les mises, mettre le vin en bouteilles et étiqueter ;
- Préparer les commandes de vins et les livrer ;
- Contrôler les stocks et inventaires ;
- Laver les cuves, pompes, pressoirs et matériel de conditionnement des bouteilles ;
- Assurer l'entretien des tonneaux et barriques ;
- Tenir les registres + cahiers de cave et assurer les contrôles de cave ;
- Superviser les apprentis et stagiaires ;
- Tenir le caveau le samedi matin (1 fois/mois) et participer aux salons de vins ;

Votre profil :

- Formation : CFC de caviste ou équivalent
- Expérience de plus de 2 ans
- Personnalité autonome, proactive, rigoureuse et disponible, avec l'esprit d'équipe
- Expérience et intérêt pour les méthodes de vinification biologique
- Bonne condition physique
- Bonnes connaissances orales en anglais
- Aptitude pour le calcul et esprit méthodique, ainsi que le sens de l'organisation

Conditions de travail :

- Activités variées ainsi qu'une grande autonomie au sein d'une équipe dynamique ;
- Parking gratuit ;
- Cadre de travail attrayant ;

Entrée en fonction :

- **Dès août 2022 ou à convenir**

Postulation :

- Dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, certificats de travail, diplômes) : envoi uniquement via www.jobup.ch
- **Délai de candidature : 07.07.2022**