



I – LE GROUPE LES VIGNOBLES VILLEBOIS :

Le groupe Les Vignobles Villebois est un producteur récoltant de référence sur les principales appellations du Centre - Val de Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon et la Touraine pour la production de ses AOP et de ses IGP Val de Loire.

Spécialisé dans la production de Sauvignon Blanc et de Pinot Noir, nos vins sont aujourd'hui référencés sur les plus belles tables de la gastronomie française et étrangère (+65 pays).

Portés par un esprit permanent d'innovation et de découverte, nous valorisons le respect, le pragmatisme et le travail d'équipe dans une organisation agile qui favorise l'autonomie de chacun.

Très impliqués au sein de notre communauté locale, notre engagement RSE, basé sur l'ISO 26000, est labellisé VIGNERONS ENGAGÉS EN DÉVELOPPEMENT DURABLE (<https://vignerons-engages.com/>) depuis 2021.

Pour un de nos sites de vinification basé à CHEMERY dans **le Loir-et-Cher (41)**, nous sommes à la recherche d'un(e) :

Opérateur de chai polyvalent (H/F)

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <https://www.jdevillebois.fr>

Sur ce site, nous élaborons entre **25 et 35 000 hectolitres** en d'AOP Touraine, d'IGP Val de Loire Blanc et de Vin de France majoritairement issus des cépages Sauvignon Blanc, Pinot Noir et Chenin Blanc.

Tous les vins sont mis en bouteille sur notre site de Verdigny, dans le **Cher (18)**.

II – LE POSTE PROPOSE

Sous la supervision de l'équipe technique et du responsable de site, vous participerez activement à toutes les étapes de l'élaboration et à la préparation des vins pour la mise en bouteille.

Lieux de travail

- 85% du temps à Chemery 41700
- 15% du temps à Couddes 41700 (atelier pressurage)



A – VOS MISSIONS

Vos activités principales sont les suivantes :

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (site certifié BRC) :

- Effectuer l'ensemble des travaux de chai depuis l'arrivée des raisins/mouts jusqu'à l'expédition des vins en citerne
- Suivi des fermentations
- Effectuer tous les travaux d'assemblage, collage, filtration et préparation des vins avant la mise en bouteille
- Effectuer les analyses de bases (Oxygène, NTU, SO2, IRTF et Enzymatique) sous la responsabilité du responsable de site.
- Effectuer les opérations de nettoyage du chai et des locaux techniques.
- Suivre l'entretien des outils et des équipements (logiciel AllMaint).
- Enregistrer les éléments de traçabilité tout au long du processus (fiches papier et logiciel Lavilog).
- Rendre compte des activités, des problèmes rencontrés et des améliorations possibles au responsable de site.

B – VOTRE PROFIL

Même si une première expérience en cave et/ou en agro-alimentaire est souhaitable, pour ce poste d'Ouvrier de chai polyvalent, nous privilégions votre état d'esprit : motivation, rigueur, réactivité.

L'expérience n'est pas requise si l'envie d'apprendre et de s'investir est là.

Vous êtes intransigeant(e) sur la propreté et l'ordre.

C – LES AVANTAGES :

- Une ambiance de travail unique, innovante et dynamique
- Travailler dans un environnement participatif où votre voix compte
- Avoir des responsabilités, travailler en autonomie et être évalué en fonction de vos performances
- CDI
- Rémunération : 2500€ Brut/mois pour 39 heures/semaine, prime intéressement à partir de A+1, prime de vendange

Envoyer Lettre de Motivation + CV par e-mail à
recrutement@lesvignoblesvillebois.com