

Chef de cave par apprentissage (H/F)



La société Bougrier, négociant – vinificateur qualitatif en val de Loire depuis 1885, recherche un chef de cave pour le former par la voie de l'apprentissage au métier de l'actuel chef de cave de son centre d'embouteillage qui partira en retraite vers 2023.

Contrat : Contrat d'apprentissage suivi d'un CDI. Nous nous chargeons de trouver la structure de formation permettant de réaliser la formation théorique de l'apprenti (IFRIA ou CFA du lycée viticole d'Amboise ou de Montreuil-Bellay).

Rémunération : Selon conditions du contrat d'apprentissage

Description de la mission à laquelle l'apprenti sera formé :

- Décharger les camions citernes, réaliser les analyses physicochimiques prévues afin de constater si le vin est conforme aux attentes (filtrabilité, taux de CO₂, dosage du SO₂, conformité du degré du vrac avec le degré d'étiquetage prévu...) et ajouter les additifs nécessaires à la dose prévue.
- Gérer en autonomie le logement et la préparation des vins dans le cuvier en fonction du planning d'approvisionnement et du planning de tirage.
- Piloter les appareils de production présents dans le cuvier et en début de chaîne (filtres tangentiels, palettes de filtration des vins pour la mise en bouteille, avinage des tireuses...)
- Quand c'est nécessaire, effectuer des opérations de correction sur les vins sous la responsabilité de l'œnologue responsable du site (réajustement du CO₂ ou du SO₂, assemblages, collages, filtration sur filtre tangentiel...).
- Tenir les enregistrements qualité et traçabilité (fiches de contrôle des rentrées de vrac, fiches de contrôle sur chaîne, registres de détention – de suivi de N° de lots – et d'utilisation des additifs, cartouches de filtration...).
- Effectuer les opérations de contrôle de routine du matériel et la maintenance de niveau 1 (contrôler le bon fonctionnement des appareils automatiques, nettoyer les filtres du réseau d'eau process, surveiller et compléter le niveau de sel dans les adoucisseurs, vérifier le niveau de fuel de la chaudière, alerter en cas d'un constat de défaillance sur le matériel...)
- Les vendredis prévus, participer au rangement et au nettoyage de la cuverie avec toute l'équipe de production.

Qualités, compétences recherchées :

- Organisé et rigoureux dans la tenue du poste de travail (rangement, nettoyage) et dans le respect des procédures en place.
- Sait lire, écrire et a un bon niveau en calcul mental ou avec calculatrice. Notamment, est à niveau en ce qui concerne la connaissance des unités de mesure et des taux de conversion qui existent entre eux (HL, L, dL, cL, mL / mm³, cm³...). Sait faire des règles de 3.
- Ne se limite pas à faire le travail pour lequel il est prévu, mais sait observer son environnement proche afin de signaler au conducteur de ligne ou au responsable du site toute anomalie qu'il pourrait repérer de son poste.

Profil recherché :

- Jeune débutant ayant une affinité pour la mécanique et le travail manuel, intéressé par le monde du vin.
-

Horaires standard

- Lundi au jeudi : 6h30 – 12h 13h30 – 16h00
- Vendredi : un vendredi sur deux travaillé : 7h-13h15 et un vendredi sur deux non travaillé.

Date de prise de poste : 2020 ou 2021 à voir.

Adresser les candidatures (CV et lettre de motivation) à g.noiret@bougrier.fr