



ASSISTANT EN CAVE – OUVRIER POLYVALENT

Description

Ce dernier travaillera sous la responsabilité de l'œnologue et du technicien responsable des opérations viti-vinicole. Il doit détenir les compétences et aptitudes pour réaliser tous les travaux en cave ainsi que ceux à la vigne, conduire un chariot élévateur et les tracteurs.

Lieu de travail

807 Rivière Nord, Saint-Eustache et le 1942 chemin Oka, Oka

Situé dans les Basses Laurentides, le Vignoble Rivière du Chêne est une entreprise dynamique en pleine croissance qui s'est engagée avec conviction et passion, dans une culture raisonnée afin d'offrir des vins authentiques, loyaux et constants. Par l'innovation et l'engagement de son équipe stimulante et professionnelle, le domaine contribue fièrement au développement de l'industrie viticole du Québec.

Rôle et responsabilités

Dans le respect des bonnes pratiques établies par nos valeurs et notre cahier de charge, les principales fonctions seront de :

- D'assister le technicien et l'œnologue dans les opérations de transformation du raisin en vin lors des vinifications et des contrôles de qualité.
- D'avoir de bonnes pratiques viticoles et d'être responsable du matériel utilisé, de sa maintenance et de l'organisation dans les espaces du chai.
- Maintenir une hygiène de cave quasi irréprochable
- D'assurer la maintenance du laboratoire et de son endroit de stockage.
- De collaborer aux opérations de mise en bouteilles et de préparer les commandes clients.
- De participer aux opérations viticoles selon le calendrier du vigneron et de ces contraintes climatiques; soit la taille, la protection de la vigne, les traitements phytosanitaires, les travaux des sols.
- D'agir avec bienveillance envers les exigences en matière de sécurité au travail.
- *Il contrôle la bonne réalisation des tâches confiées!*

Compétences et qualifications

Le candidat recherché est organisé, rigoureux, dynamique, autonome et loyal. Animé par le travail d'équipe, il travaille sur le terrain et fait preuve de polyvalence face aux différentes tâches à accomplir. Il s'implique dans une démarche de développement qualitative en continue, prend ses responsabilités en lien avec la vision de l'entreprise et voit le travail à accomplir tout en ayant du plaisir.

Rémunération

Salaire : à définir selon l'expérience du candidat

Expérience souhaitée : Profil BTS Viti/Oeno avec une expérience d'un minimum de 2 ans.
Connaissances et compétences sur l'ensemble des travaux de la vigne.

Date d'embauche : immédiat

Durée du poste : temps plein

Qualités personnelles

Aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.