



OFFRE D'EMPLOI LIQUORISTE / DISTILLATEUR

Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison coopérative respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger est aujourd'hui reconnue comme la première marque de Vins et Crémants d'Alsace. La Maison Alsacienne est la seule entreprise vinicole du monde à être certifiée à la fois ISO 22000 et ISO 50001, à suivre une viticulture raisonnée Agriconfiance® sur l'ensemble de ses 1300 hectares de vignoble : une preuve du travail pionnier, des préoccupations environnementales et des pratiques durables de la société à tous les niveaux. Plus que jamais puisant dans ses racines et animée de ses valeurs fortes, Wolfberger invente désormais la viticulture de demain en alliant science, technologie et méthodes environnementales alternatives.

Intitulé du poste : CDI LIQUORISTE / DISTILLATEUR (H/F)

DESCRIPTIF DU POSTE

Lieu(x) : WOLFBERGER - COLMAR

Vous rejoignez une entreprise à taille humaine, dynamique et conviviale !

Rattaché(e) au Responsable Recherche et Développement de la Distillerie, vos missions seront :

1. Activités liquoriste :

- Réaliser les opérations de production et d'élaboration
 - Elaborer un produit en suivant une recette.
 - Analyser une fabrication et de l'ajuster.
 - Organiser des chantiers de pompage, de filtration, d'assemblage, ...
 - Evaluer la qualité des ingrédients et des produits réalisés par observation et par analyses sensorielles.
 - Veiller à la conformité et à la qualité de nos produits.

2. Activités distillateur :

- Réceptionner et traiter les matières premières à distiller : Pesées / Prélèvements / Evaluations de la qualité / Configurations des chantiers / Traitements fermentaires.
- Gérer la conduite des alambics : Mise en route et suivis des outils (alambics/chaudière/...), quantifier la production et réaliser des transferts.
- Evaluer la qualité des ingrédients par analyses sensorielles.
- Organiser des chantiers de pompage, d'assemblage, ...



OFFRE D'EMPLOI LIQUORISTE / DISTILLATEUR

3. Activités transverses

- Intervenir sur l'ensemble des activités de la distillerie en fonction des besoins de l'activité et des priorités définies par la hiérarchie.
- Assurer le nettoyage, la désinfection et l'entretien courant du matériel.
- Participer au maintien en ordre et rangement du laboratoire, de la distillerie et des locaux de production.
- Signaler toute anomalie technique ou dérive de process.
- Respecter les consignes QHSE générales et les consignes propres au poste.
- Réaliser et enregistrer les autocontrôles permettant d'assurer la conformité produit, la sécurité des denrées alimentaires ainsi que la traçabilité.
- Enregistrer des données de distillation dans un registre permettant d'assurer le contrôle par les autorités douanières.
- Participer aux dégustations et au contrôle sensoriel.
- Faire remonter les incidents et non conformités
- Maîtriser les risques inhérents au poste (risque humain et risque produit/sécurité des denrées alimentaires)
- Respecter et mettre à jour les normes HACCP, hygiène et sécurité alimentaire.

Cette description prend en compte les principales responsabilités et n'est pas limitative.

PROFIL RECHERCHÉ

De formation Bac +2 en industrie agroalimentaire ou viti-œno, vous avez une première expérience en distillerie, liquoristerie ou laboratoire. À l'aise avec les équipements de production (chaudière vapeur, CACES apprécié), vous maîtrisez les bases de la distillation et des opérations associées. Curieux(se), rigoureux(se) et polyvalent(e), vous aimez le travail en équipe, respectez les recettes et les normes d'hygiène, et souhaitez vous investir dans l'univers exigeant et passionnant des spiritueux.

COORDONNÉES

Cette offre vous intéresse ? Envoyez- nous votre candidature à l'attention de Lucie EDL via les canaux suivants :

⇒ Par mail : l.edl@wolfberger.com

⇒ Par courrier postal : WOLFBERGER - 6 Grand Rue - 68420 EGUISHHEIM

Vous pouvez aussi nous contacter au **03.89.22.20.19**.