



OFFRE D'EMPLOI

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 : Distillateur H/F

Poste basé à Colmar (68) à pourvoir dès que possible
Conditions d'embauche expliquées lors de l'entretien

DESCRIPTIF DU POSTE

Vous serez notamment chargé(e) de :

- Assurer la réception des matières premières à transformer :
 - Utiliser des appareils de mesures de poids
 - Effectuer des prélèvements
 - Evaluer la qualité
 - Enregistrer des données.
- Assurer la conduite de fermentations et de macérations :
 - Configurer une installation pour le remplissage de cuves
 - Réaliser des transferts
 - Contrôler le remplissage
 - Réaliser les opérations de levurages, de traitements post-fermentaires, d'assemblage d'alcools et le suivi
 - Enregistrer les données
 - Configurer un chantier de nettoyage
- Assurer la conduite des alambics :
 - Préparer le remplissage des alambics
 - Assurer le fonctionnement, le suivi et l'arrêt de la chaudière et des alambics
 - Isoler la production journalière
 - Evaluer la qualité des distillats et quantifier la production journalière
 - Enregistrer les données



OFFRE D'EMPLOI

- Opérer les transferts de distillats
- Configurer un chantier de nettoyage des installations
- Enregistrer les données
- Assurer l'ensemble des opérations nécessaires au vieillissement des alcools :
 - Nettoyage, remplissage et soutirage des fûts
 - Gestion des mouvements de stocks informatiquement et par la tenue d'un registre.
- Préparer / participer et enregistrer les données d'un inventaire de son périmètre d'activité

PROFIL RECHERCHÉ

De formation BAC +2 Viti Oeno / Agroalimentaire / Technologie des boissons fermentées, vous avez des notions de base en mathématiques, physique chimie et vous maîtrisez les outils informatiques et les unités de mesures.

De nature curieuse, vous avez envie de découvrir d'autres métiers (brasseur, liquoriste) et vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe et votre bon relationnel.

COORDONNÉES

Vous avez envie de rejoindre une entreprise innovatrice et audacieuse et d'intégrer un poste évolutif au sein d'une équipe dynamique ? Envoyez-nous votre candidature (CV + Lettre de motivation) par mail à l'attention de Julie MERCIER : j.mercier@wolfberger.com