



## 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 : CAVISTE H/F**

Poste en CDI à pourvoir dès que possible et basé à EGUISHHEIM (68)

### **DESCRIPTIF DU POSTE**

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

Rattaché(e) au Chef de cave, vous intégrerez l'équipe technique. Vous serez notamment chargé(e) de :

- Réaliser les opérations sectorielles de transformation et de vinification :
  - Réaliser les opérations sectorielles simples de fabrication et mettre en œuvre les différents traitements de vinification au regard des fiches techniques établies ou des consignes reçues
  - Préparer et nettoyer les cuves dans le respect des règles d'hygiène suivant les modes opératoires
  - Régler les paramètres process et les différentes alimentations de cuve.
  - Signaler une fuite, un déversement accidentel, une pollution avérée, intervenir dans le cadre de son champ de responsabilités et assurer les réglages process et outils lors de dérives de production
  - Effectuer les classiques durant les opérations de fermentation, de clarification et de filtration.



## OFFRE D'EMPLOI

- Réaliser le travail de cuve et assurer l'entretien et/ou la maintenance de premier niveau des installations et équipements de la cuverie.
- Contribuer à la qualité du produit en assurant la traçabilité, l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement, à toutes les étapes de la transformation.
- Lors des vendanges, manager une équipe de saisonniers
- Préparation usuels d'échantillons commerciaux et pour les différents concours.

### PROFIL RECHERCHÉ

Titulaire d'un Bac Pro ou d'un BTS Viti Oeno, vous justifiez d'une ou plusieurs expériences réussies en tant que caviste. Vous avez une bonne condition physique, des notions sur les règles d'hygiène et sécurité en cave, et maîtrisez les principales opérations de manutentions de caviste. Vous êtes à l'aise avec les chiffres pour effectuer calculs et conversions mathématiques de base.

De nature dynamique, vous êtes rigoureux et réactif. Vous avez l'esprit d'équipe mais savez aussi travailler en autonomie de manière responsable.

### COORDONNÉES

Cette offre vous intéresse ? Envoyez-nous votre candidature (CV + Lettre de motivation) à l'attention de Lucie Edl via les canaux suivants :

- ⇒ Par mail : [l.edl@wolfberger.com](mailto:l.edl@wolfberger.com)
- ⇒ Par courrier postal : WOLFBERGER - 6 Grand Rue - 68420 EGUISHHEIM