

CAVISTE – OPÉRATEUR(TRICE) DE CHAI

Vous aimez le travail en plein air ? Vous recherchez un job qui a du sens, responsabilisant et enrichissant ? Rejoignez notre équipe de cavistes et vous aurez peut être l'occasion de devenir pilote de locomotive !

EN BREF, VOS MISSIONS :

Le chai est la porte d'entrée de notre usine, c'est là que nos 4 cavistes réceptionnent le vin en citernes ou par voie ferrée, pour ensuite le transférer dans nos cuves et alimenter les lignes d'embouteillage. Notre capacité de stockage représente presque 30 000 hl de vin !

Le chai est en relation avec tous les services de l'entreprise, et organise son activité en fonction des plannings de réception et de production.

Les missions :

- Prélèvement d'échantillons et transfert au labo Qualité
- Transfert et assemblage du vin dans le chai, puis envoi sur les lignes de production
- Enregistrement des réceptions et des mouvements du vin en informatique



Prahecq (79 230)



CDI, à pourvoir dès que possible



2x8 ou journée du lundi au vendredi



Base entre 23 et 26k€
Nombreux avantages

LE PROFIL IDÉAL POUR NOUS REJOINDRE ?

- Du dynamisme et un solide sens de l'organisation
- Un bon esprit d'analyse
- De l'autonomie
- Des compétences de base en informatique (Excel, ERP) et une bonne aisance avec le calcul

Le poste nécessite de travailler ponctuellement en hauteur – sujets au vertige – ce poste n'est pas pour vous !

LE POSTE VOUS TENTE ?

- Faites nous parvenir votre CV par mail : ld_fdl_grh@mousquetaires.com
- Vous rencontrerez d'abord Fabienne, Responsable Exploitation, et Fiona, RRH. Vous aurez ensuite un échange avec l'équipe du Chai, et nous vous ferons visiter notre belle usine 😊

