



Aide caviste F/H

Date :	19/09/2024	Localisation :	Non communiquée, 84110 Sablét (84 - Vaucluse)
Réf. :	OFFRE - 517 259	Rémunération :	de 20000€ à 25000€ par ANNEE + primes diverses
Type de contrat :	CDI	Formation :	BEP/CAP
Expérience :	1-2 ans		

Description de l'entreprise :

Synergie, mettons nos énergies en commun. Fort d'une présence dans 17 pays, avec 800 agences d'emploi et de 5 600 collaborateurs, le Groupe Synergie, 1er groupe français de services en Ressources Humaines, vous accompagne dans votre carrière professionnelle : recrutement CDD-CDI, intérim, formation et conseil RH. Depuis notre origine, nous nous différencions par nos valeurs, notre sens de l'engagement et notre capacité à apporter des solutions concrètes à nos clients, candidats et intérimaires.

Poste proposé :

J'accompagne une entreprise de conditionnement (stations mobiles d'embouteillages) qui recherche son (sa) prochain (e) Caviste Itinérant.

Présente sur le territoire depuis près de 15 ans, cette société travaille auprès de domaines viticoles et caves coopératives sur les départements du Vaucluse, du Gard et de la Drôme.

Au sein de cette entreprise à taille humaine, vous travaillez en lien direct avec la Direction et intervenez en toute autonomie chez les différents clients. En ce sens, vous représentez au quotidien les valeurs fortes de cette entreprise.

Vous gérez donc seul vos chantiers et en assurez le bon déroulement.

Vos principales missions seront :

En amont :

- Garantir le bon fonctionnement du matériel nécessaire.
- Vérifier la disponibilité des documents requis.
- S'assurer de l'approvisionnement en produits de traitement (CO2, azote alimentaire, acide métra tartrique).
- Organiser la préparation du chantier (repérage des cuves, branchements).
- Préparer la filtration en vérifiant la conformité des produits, les réglages, et le respect des consignes clients.

Pendant la filtration :

- Surveiller le bon fonctionnement du filtre tangentiel.
- Assurer la traçabilité et le contrôle de chaque étape.
- Détecter, analyser, et signaler les dysfonctionnements éventuels.

En fin de chantier :

- Valider les quantités de vin filtré avec le client.
- Nettoyer et entretenir l'unité de filtration.
- Faire un rapport d'activité.
- Préparer le prochain chantier (logistique, matériels, etc.).

Profil recherché :

Idéalement issu (e) d'un Bac +2 en Viticulture ou Œnologie, vous justifiez d'une expérience significative sur un poste similaire.

Pour mener à bien vos chantiers, vous possédez le permis EB (remorque).
Vous avez à la fois un profil technique et êtes à l'aise à l'oral comme à l'écrit pour gérer la relation client.

Vous connaissez également les impératifs liés aux critères de qualité, d'hygiène et de sécurité dans le secteur agro-alimentaire.

Vos atouts :

Autonomie

Fiabilité

Méthode

Rigueur

Gestion des priorités

En raison de la gestion libre et autonome de vos chantiers, une amplitude horaire est demandée pour ce poste.

Pour postuler, cliquer ici : <http://app.mytalentplug.com/redirection.aspx?ojid=aWTvoR0ngpO9n8bu0xTmcw>
