



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Technicien vinicole / production et laboratoire (H/F) en CDI

Rejoignez la Maison Vigouroux, spécialisée dans la production, la commercialisation et la distribution de vins et spiritueux ; entreprise moteur de l'appellation Cahors dont les vins sont régulièrement primés en France et dans le Monde.

Vous intégrez l'équipe de production de 5 personnes au cœur du système et en lien avec tous les services de l'entreprise : les domaines viticoles, le commerce et la logistique pour garantir la qualité des vins produits, stockés et conditionnés. Sous l'autorité de la responsable production vous participez aux activités administratives et opérationnelles de la production et vous êtes en charge l'analyse des produits au sein de notre laboratoire interne.

Vos missions en production :

- Vérifier les entrées en vrac et matières sèches
- Suivre l'approvisionnement des matières sèches en collaboration avec la responsable
- Contrôler la production et enregistrer les ordres de fabrication réalisés
- Elaborer et contrôler les échantillons de vin
- Suivre les achats de produits œnologiques et d'hygiène
- Effectuer le suivi de non-conformité des produits (fournisseurs/interne/clients)
- Mise à jour / rédaction des documents qualité et sécurité

- Participer aux travaux de conditionnement du vin : participations aux opérations d'embouteillage et prise en charge du fonctionnement de la chaîne en l'absence du responsable (management de 2 ou 3 personnes)
- Participer aux travaux de chai : réception des vins, assemblages, filtrations, manutention

Vos missions en Laboratoire :

- Analyser et contrôler la conformité des vins à la réception
- Effectuer les analyses selon les plans de contrôle
- Effectuer le suivi documentaire des analyses effectuées,
- Effectuer la maintenance 1er niveau des équipements, instruments du laboratoire, calibration,
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité,
- Effectuer les opérations de rangement et de nettoyage du laboratoire, des instruments et équipements.

Vous aimez l'univers du vin et les missions de terrain, vous êtes reconnu(e) pour votre sens de l'organisation, votre polyvalence, votre rigueur, votre autonomie et votre capacité d'adaptation. Vous aimez le travail en équipe, et faites preuve d'un bon sens relationnel et de bonnes aptitudes rédactionnelles. Vous maîtrisez les outils informatiques (pack office, ERP) et avez de solides connaissances en œnologie. Vous êtes en capacité d'effectuer des opérations de réglages et de maintenances de base sur le matériel de cave et de production.

Titulaire d'un bac +2 (BTS viti-oeno) ou bac+3 (licence pro viti oeno), permis B, conduite de chariot élévateur

Conditions proposées :

CDI de 38.5H par semaine sur 4.5 jours. Travail le samedi uniquement durant la période de vendanges
Rémunération mensuelle brute à partir de 2250 euros, prime 13^e mois après 1 an d'ancienneté, chèques cadeaux, avantages sur les produits de la maison.

Poste à pourvoir dès que possible sur Cahors

Si vous pensez que cette proposition vous correspond, votre place est au sein de notre équipe production !

Adresser lettre de motivation avec C.V à :

Service RH
recrutement@g-vigouroux.fr
BP 159 46003 CAHORS Cedex
Tel. 05.65.20.80.95
<http://g-vigouroux.fr/>