

Le Château d'Esclans (producteur de vins rosés de prestige) propose pour la période des vendanges 2017 (à partir de fin août) des postes d'aide-cavistes.

Le Logement est fourni gratuitement. Les salariés seront nourris le midi pendant la période des vendanges

Sous l'autorité du Maitre de chai et des chefs d'équipe, ils seront amenés à participer aux tâches suivantes :

- Réception de la vendange,
- Travaux de pressurage,
- Travaux de vinification (débouillage, additions, soutirage,...),
- Nettoyage du matériel.

Le tout dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.

Le candidat aura idéalement une formation viti-oenologie et une bonne connaissance du travail en cave ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

Qualités recherchées :

Le candidat ou la candidate devra être autonome, habitué(e) au travail en équipe et aux respects des règles. Permis de conduire exigé

Période d'environ 1 mois et demi. Envoyer CV et lettre de motivation par mail à laboratoire@sachalichine.com

Localisation La Motte Var

<https://esclans.com/>