

Caviste assistant vinification à la recherche d'une expérience bourguignonne (H/F)



Joseph Drouhin

Domaine : Chai / Vinification
Type de Contrat : CDD
Durée : 6 semaines minimum
Salaire annuel (min/max en €) : en fonction du profil
Compléments de salaire : Heures supplémentaires majorées
Avantages :
- Plusieurs postes disponibles
- Poste logé selon disponibilité
- Participation au transport
Département : Côte d'Or
Ville : Beaune
Expérience souhaitée : au moins 2 vinifications
Niveau d'étude : Bac / Bac Pro / BPA / BTS / Œnologue junior
Durée hebdomadaire : Temps plein

A la recherche d'une expérience de vinification bourguignonne intense et enrichissante au sein d'une entreprise engagée pour le développement durable, le respect de l'environnement et des Hommes ? Rejoignez nos équipes dynamiques de la Maison Joseph DROUHIN, une entreprise familiale, animée par des valeurs fortes, certifiée ISO 22000 et engagée dans une démarche RSE. Nos 100 hectares en propriété cultivés en agriculture biologique complétés par des approvisionnements sélectionnés auprès de viticulteurs partenaires partageant nos exigences de qualité et de respect de la nature nous permettent de proposer à nos clients du monde entier une palette de plus de 100 appellations et climats sur l'ensemble de la Bourgogne (Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et Mâconnais).

Qui êtes-vous ?

- Vous êtes titulaire d'une formation Bac Pro ou BTS Viti/oeno,
- Vous bénéficiez d'une expérience significative d'au moins 2 vinifications dans une structure de taille similaire,
- Vous parlez et lisez couramment le français, indispensable pour la bonne intégration dans les équipes,
- Vous détenez le permis CACES 3 ou savez conduire un chariot élévateur (formation interne prévue),
- Vous êtes doté(e) d'un bon relationnel, êtes méthodique et motivé (e). Esprit ouvert et adaptable, vous saurez prendre en compte les exigences liées à notre politique qualité, notre engagement pour l'environnement et le développement durable.

Quelles seront vos missions ?

Au sein d'une équipe et sous la responsabilité du chef d'équipe, vous serez chargé(e) d'assurer la bonne réception de la récolte et participerez à toutes les étapes de la vinification des vins blancs et rouges.

Vous devrez être capable de :

- Réceptionner les raisins et suivre les pressurages,
- Manipuler des fûts (transferts, alignement, nettoyage),
- Pratiquer des transferts, débourbages, remontages, décuvages, soutirages, entonnages,...
- Appliquer les consignes de traitements œnologiques,
- Suivre, rendre compte des tâches réalisées et enregistrer la traçabilité sur notre logiciel de gestion de cuverie.

Quels sont nos engagements ?

Dès votre accueil, nous nous engageons à vous livrer tous les outils nécessaires à votre bonne intégration et à la réalisation de vos missions (parcours de formation sur la sécurité humaine, la sécurité de nos clients, le respect de l'environnement et les savoir-faire de l'équipe technique).

Votre expérience chez nous :

- Une immersion au cœur des terroirs bourguignons à la découverte des vins parmi les plus prestigieux de la planète,
- Une plongée dans l'histoire d'une entreprise familiale résolument tournée vers le futur, le respect de la nature et des Hommes,
- Une opportunité d'apprendre ou approfondir vos savoir-faire,
- Des occasions de partages et de convivialités, toujours appréciés lors des périodes de travail intenses liées aux vinifications.

Quand nous rejoindre ?

Nous vous accueillerons à partir du 17 août 2026 pour un CDD à temps plein pendant une durée initiale de 6 semaines, durée qui pourrait être allongée en fonction de votre investissement et votre intégration dans l'équipe. Une possibilité de logement peut être proposée en fonction des disponibilités.

Rémunération à définir selon profil.

Tenté(e) par l'aventure ?

Postulez en envoyant votre CV + lettre de motivation en français à candidature@drouhin.com.