



CAVE du MARMANDAIS
VIGNOBLES du SUD-OUEST



CAVE DU MARMANDAIS (47250), Cave Coopérative Viticole regroupant une centaine d'adhérents pour une production annuelle de l'ordre de 50 000 hls environ, 6 millions de cols commercialisés à l'année, recrute dans le cadre d'un contrat à durée indéterminée, un :

Conducteur(trice) de ligne de conditionnement (h/f)

Rattaché(e) au responsable embouteillage, vous participerez à la réalisation des objectifs liés à la production dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.

Principale mission :

- assurer tout contrôle qualité sur chaîne d'embouteillage
- veiller à l'approvisionnement en matières sèches de la ligne de conditionnement
- assurer et /ou réaliser la préparation et le réglage de la chaîne
- participer aux opérations de maintenance : connaissance des techniques de maintenance
- appliquer les consignes, règles et procédures en vigueur ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la norme IFS.

Compétences requises

- connaissance du fonctionnement d'une chaîne d'embouteillage
- être à l'aise dans les différents réglages nécessaires au bon fonctionnement
- connaissances en maintenance
- maîtrise de l'informatique
- bonne capacité d'adaptation et de travail en équipe
- rigueur, organisation, autonomie

Vous êtes doté(e) d'un réel esprit d'équipe, vous êtes motivé(e), dynamique et avez le sens de l'autonomie et de la rigueur.

Une expérience dans une fonction similaire est souhaitée. CACES 3 souhaité.

Poste basé à Cocomont (47250).

Rémunération en fonction de l'expérience.



CAVE du MARMANDAIS
VIGNOBLES du SUD-OUEST



CAVE DU MARMANDAIS (47250), Cave Coopérative Vinicole regroupant une centaine d'adhérents pour une production annuelle de l'ordre de 50 000 hls environ, 6 millions de cols commercialisés à l'année, recrute un :

aide caviste saisonnier(e) (H/F)

Placé(e) sous la responsabilité de l'œnologue/ maître de chai, vous serez polyvalent ; vous participerez à tous travaux de préparation et de réception de la vendange, de logement de la récolte et de vinification, pour la saison des vendanges 2018

Vous serez également chargé(e) de divers travaux de manutention, de nettoyage et d'entretien.

Vous devrez faire preuve de dynamisme et de rigueur ainsi que d'une grande vigilance dans l'application des règles de sécurité, qualité et hygiène dans le respect de la norme ISO 22000.

Une première expérience dans un emploi similaire sera privilégiée. Les débutants sont acceptés.

Formation souhaitée en viticulture-œnologie.

Poste à pourvoir courant août 2018.

Rémunération : à convenir selon expérience.