



La Cave des Vignerons de Saint-Dézéry est une cave coopérative dans le Gard vinifiant 30.000 hl de vins blancs, rosés et rouges. Cave à taille humaine, avec une équipe jeune, soudée et dynamique. Notre philosophie : Élaborer des vins de qualité, notamment grâce à une installation technique de pointe.

Pour les vendanges 2022, nous recherchons un(e) :

STAGIAIRE - CHARGÉ DE MISSION : Pressurages et Thermovinification

PROFIL RECHERCHÉ :

Étudiant(e) en cours de formation BTS Viti-Oeno / DNO / Ingénieur Agronome.

DESCRIPTIF DE MISSION :

Pour ce stage vous serez chargé de la gestion des pressurages sur les blancs et les rosés (pressoirs pneumatiques à cage fermée et cage ouverte) et du pilotage de l'installation de thermovinification pour les rouges.

Votre étude de stage consistera en l'élaboration de programmes de pressurage pour un pressoir à cage ouverte afin d'optimiser l'extraction des jus en conscience des contraintes techniques, œnologiques et économiques.

TÂCHES :

- Assurer le remplissage des pressoirs
- Gérer et optimiser les cycles de pressurage
- Piloter la chaîne de thermovinification

COMPÉTENCES REQUISES :

- Sens des responsabilités et de l'organisation.
- Capacité d'intégration au sein de l'équipe permanente et saisonnière.
- Intérêt pour la filière Viti-Œno.
- Rigueur dans l'exécution des tâches.
- Dynamisme et motivation sont des qualités appréciées.
- Bonne maîtrise du Français.

DURÉE DU STAGE :

3 mois à partir du 11/07/2022 au 03/10/2022 (Dates modifiables en fonction des cursus).

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET RÉMUNÉRATION :

- Indemnisation de stage – Gratification selon convention.
- Pas de possibilité d'hébergement.

CONTACT :

Pour postuler, merci de faire parvenir un CV et une lettre de motivation à l'attention de Mme MORALES par mail à : cavestdezery@orange.fr