



TECHNICIEN-RESPONSABLE DES OPÉRATIONS

VITI-VINICOLES

Description

Sous les directives du vigneron propriétaire et en étroite collaboration avec l'agronome-conseil, l'œnologue-conseil et l'équipe en place, le candidat a la responsabilité du bon fonctionnement des opérations de la vigne à la bouteille tout en composant avec les contraintes inhérentes à la culture et ces saisonnalités. Dans le respect des bonnes pratiques établies par nos valeurs et notre cahier de charge.

Lieu de travail

Situé dans les Basses Laurentides, le Vignoble Rivière du Chêne est une entreprise dynamique en pleine croissance qui s'est engagée avec conviction et passion, dans une culture raisonnée afin d'offrir des vins authentiques, loyaux et constants. Par l'innovation et l'engagement de son équipe stimulante et professionnelle, le domaine contribue fièrement au développement de l'industrie viticole du Québec.

Rôle et responsabilités

Participer à la stratégie des opérations selon le calendrier du vigneron

Gérer les employés viticoles en collaboration avec le propriétaire dans un souci de productivité et d'optimisation des opérations.

Optimiser la production de qualité du raisin dans une perspective de proactivité, de prévention et d'équilibre avec l'agronome conseil en place.

D'organiser et de réaliser en collaboration avec l'équipe, la taille, la protection de la vigne, les traitements phytosanitaires.

D'assurer le bon fonctionnement des pratiques viticoles et d'être responsable du matériel utilisé, de sa maintenance et de l'organisation dans les espaces du bâtiment agricole.

D'assurer une bonne traçabilité des opérations champs dans le cahier de charge de certification.

Collaborer aux différents projets de Recherche et Développement

D'assurer la maintenance de la cuverie, du laboratoire et de son endroit de stockage.

Assister l'œnologue dans les opérations de contrôle de qualité, de vendange, de vinification, de commande, de maintenance d'équipement, d'assemblage et de traçabilité.

Collaborer aux opérations de mise en bouteilles.

Respecter et de faire respecter les instructions concernant des stratégies techniques, des profils de produits et des budgets.

D'agir avec bienveillance envers les exigences en matière de sécurité au travail

Compétences et qualifications

Formation BTS Viti-Oeno ou équivalent technique collégiale terminée avec un minimum de 2 à 5 ans d'expérience reconnue.

Le candidat recherché est organisé, rigoureux, dynamique, autonome et loyal. Animé par le travail d'équipe, il travaille sur le terrain et fait preuve de polyvalence face aux différentes tâches à accomplir. Il s'implique dans une démarche de développement qualitative en continue, prend ses responsabilités en lien avec la vision de l'entreprise et voit le travail à accomplir tout en ayant du plaisir.

Rémunération

Salaire annuel à définir selon l'expérience du candidat et le poste est appelé à évoluer vers un poste de directeur des opérations viti-vinicole

Qualités personnelles

Aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation, etc.