



Les travaux du chai en viticulture



Descriptif de l'emploi

Traitements pré-fermentaires / vinification : Opération qui consiste à transformer le jus de raisin en vin. Elle permet d'assurer le contrôle des fermentations

Élevage des vins : Consiste à effectuer les opérations nécessaires au vin en barriques ou en cuves : soutirage, collage, filtrage

Conditionnement des vins : Il s'agit des opérations d'embouteillage, d'habillage des bouteilles et de mise en caisse

Savoir-faire : Ce que l'on attend de vous

- Connaître les techniques de vinification
- Avoir le sens de l'observation
- Travail rigoureux et soigné

Savoir-être : l'indispensable

- Respecter les règles de sécurité et de prévention
- Esprit d'initiative, autonomie
- Sens de l'observation
- Respect des consignes

Formation

- Requise et indispensable pour le travail du chai

Les autres tâches possibles

- Les travaux en vert
- Les vendanges
- La taille
- Le tirage des bois



Les qualités requises

- Rythme soutenu
- Etre disponible (horaires décalés pour la vinification et l'élevage des vins)



ADEFA Dordogne
Boulevard des Saveurs – cré@vallée Nord
Coulounieix Chamiers - 24060 PERIGUEUX CEDEX 09
Tél : 05.53.35.88.52 – www.dordogne.anefa.org



Suivez-nous sur Facebook :
www.facebook.com/ADEFA.24