



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-dequipe-de-cave-f-h>

Chef d'équipe de cave F/H

Description

Nous recherchons un(e) Chef d'équipe de cave pour piloter l'activité du chai au quotidien, au cœur de la coordination entre l'œnologie, le conditionnement et la logistique.

Votre mission

Rattaché(e) au Directeur Vin, vous encadrez une équipe de 5 à 6 cavistes et gardez la disponibilité des vins de la réception jusqu'à la mise à disposition pour le service conditionnement, dans le respect des exigences Qualité / HACCP / Traçabilité / Sécurité.

Poste opérationnel, vous êtes un(e) manager de proximité qui met la main à la pâte et accompagne son équipe.

Vos responsabilités principales

Pilotage & organisation

- Planifier et coordonner l'activité du chai : réceptions, transferts, préparations, assemblages, mises à disposition pour conditionnement.
- Assurer une forte interface avec la logistique (livraisons/transport) et le conditionnement (plannings, priorités, contraintes).
- Participer aux réunions bihebdomadaires de production et contribuer à l'ordonnancement.

Stocks & besoins vins

- Anticiper les stocks et besoins en vins en lien avec le responsable de service

Réception / expédition / traçabilité

- Organiser et planifier la réception des vins (contacts caves et transporteurs).
- Rédiger et/ou contrôler les documents administratifs liés aux mouvements de vins (réceptions, expéditions, circulation) et assurer les saisies ERP / enregistrements de traçabilité.

Organisme employeur

L'UNION DES VIGNERONS ARDECHOIS

Type de poste

Temps plein

Secteur

COMMERCE DE GROS
(COMMERCE
INTERENTREPRISES) DE
BOISSONS

Lieu du poste

07201, RUOMS, RUOMS, France

Salaire de base

30000 € - Salaire de base
35000 €

Date de publication

9 janvier 2026 à 12:03

Valide jusqu'au

08.02.2026

Management terrain & performance

- Encadrer et animer l'équipe (répartition, consignes, suivi, polyvalence, entraide).
- Contribuer à la maîtrise des heures (suivi présence, organisation, anticipation).
- Porter assistance opérationnelle si besoin (pics, aléas, absences) : présence sur le terrain.

Qualité / hygiène / sécurité / food safety culture

- Appliquer et faire appliquer les cahiers des charges clients et les exigences internes (HACCP, CP/CCP le cas échéant).
- Garantir le respect des règles hygiène, sécurité, propreté et contribuer activement à la Food Safety Culture.
- Organiser l'enlèvement des déchets spécifiques du chai (terres de filtration, lies).

Amélioration continue

- Proposer et déployer des actions concrètes : optimisation planning/flux, fiabilisation traçabilité, standards de travail, réduction des pertes...

Qualifications

Profils recherchés

- Ingénieur agro-alimentaire et/ou DNO junior, avec une vraie posture terrain : envie d'apprendre, de manager et de faire.

Compétences clés

- Organisation, rigueur, traçabilité/ERP, culture qualité-HACCP, sens du service, leadership de proximité, capacité d'arbitrage.

Ce que nous offrons

- Un poste central dans la chaîne de valeur, au croisement vin / production / logistique.
- Une entreprise où l'on valorise la montée en compétences, la prise d'initiative et la promotion interne.
- Un environnement structuré (procédures, outils, qualité), avec une vraie place pour l'amélioration continue.
- Une équipe engagée et un management proche du terrain.

