



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-preparation-vin-f-h>

## Responsable préparation vin F/H

### Description

Nous recherchons un(e) Responsable préparation vin pour piloter l'activité du chai au quotidien, au cœur de la coordination entre l'oenologie, 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

14 janvier 2026 à 20:02

### Valide jusqu'au

13.02.2026

## 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.

