

Offre de stage assistant oenologue

de Juillet à Octobre 2026 (dates flexibles)



Rejoignez une équipe jeune et dynamique au sein d'une cave coopérative en pleine transformation ! Les caves Molière produisent 80000hL de blancs, rosés et rouge. Véritable bras droit de l'oenologue, vous serez impliqué(e) dans toutes les étapes de la préparation des vendanges aux assemblages, en passant par le suivi des fermentations. Différents sujets d'étude possible à discuter avec l'oenologue

Stage de BTS VO, DNO, ou Ingé agro, possibilité de prendre 2 stagiaires. Nous recherchons des personnes motivées et autonomes, faisant preuve d'initiative.

Stage rémunéré selon niveau d'étude, possibilité d'être logé gratuitement.

Envoyez vos candidatures à chai-abeilhan@lescavesmoliere.com