



**La cave coopérative de Pomerols-Beauvignac** exploite un vignoble de 2 500 hectares répartis entre Montpellier et Béziers. Avec une production de 180 000 hl (AOP Picpoul de Pinet, AOP Languedoc, IGP Pays d'Oc et IGP Côtes de Thau), nous commercialisons la majorité de nos volumes en bouteilles et BIB, avec une forte orientation vers l'export.

Pour la campagne 2026, nous recrutons **un(e) technicien(ne) saisonnier(e) pour piloter les sélections parcelles et assurer le suivi opérationnel des vendanges.**

**Mail contact :** [gestion.vigne@beauvignac.com](mailto:gestion.vigne@beauvignac.com)

**VOS MISSIONS :** Sous la responsabilité du Responsable Amont, vous serez l'interlocuteur de proximité des adhérents et le garant de la qualité des raisins :

- Expertise Terrain : Réalisation de tournées parcelles régulières, relevés de pièges et organisation des sélections selon le cahier des charges.
- Qualité & Maturité : Prélèvements d'échantillons et contrôles de maturité pour orienter la sélection des parcelles selon les objectifs produits.
- Accompagnement HVE : Missions de contrôle sur le terrain et suivi administratif lié aux certifications environnementales.
- Soutien Œnologique : Participation aux missions de cave de réception (suivi, hygiène, nettoyage du matériel) et appui administratif durant les vendanges.

#### **Formation et Expérience**

- Niveau d'études : Bac+2 souhaité (BTSA Viti-Oeno, BTSA Anabiotec, Licence Professionnelle Oenocontrôle).
- Expérience : Profil débutant accepté (moins de 2 ans d'expérience) mais une première expérience lors d'une campagne de vendanges ou de vinification est vivement souhaitée.

#### **Compétences Techniques**

- Expertise viticole : Solides connaissances sur la protection des cultures, les maladies de la vigne et la réglementation phytosanitaire en vigueur.
- Analyse sensorielle : Aptitude à la dégustation des baies pour la constitution des lots de sélection.
- Outils informatiques : Maîtrise impérative d'Excel et idéalement connaissance du logiciel Coopviti.

### **Qualités Humaines**

- **Savoir-être** : Nous recherchons une personne dynamique, rigoureuse et capable de travailler en toute autonomie sur son secteur.
- **Esprit d'équipe** : Qualité indispensable pour assurer la coordination entre le vignoble et la cave.
- **Aisance relationnelle** : Aptitude à communiquer avec pédagogie et diplomatie auprès des propriétaires et responsables d'exploitations.

### **Mobilité**

- **Permis B exigé** : Déplacements fréquents à prévoir sur l'ensemble de la zone Montpellier-Béziers.

### **Rémunération :**

- Min 23699€ - Max 23700€
- Heures supplémentaires majorées

**Date d'embauche prévue pour le 1<sup>er</sup> juin 2026**

**Mail contact : [gestion.vigne@beauvignac.com](mailto:gestion.vigne@beauvignac.com)**