



DISTILLERIE DU VIEUX CHENE – DURAN SAS recrute :

RESPONSABLE ELABORATION PRODUIT(H/F)

Description du Poste

La Distillerie du Vieux Chêne est une importante distillerie située en Grande Champagne 1^{er} cru du Cognac, elle est spécialisée dans la vinification , la Distillation des eaux de vie et le vieillissement du Cognac ;

Dans le cadre d'une création de poste nous recherchons un Responsable élaboration produit

Missions :

- Gérer le chai de vinification, manager les employés de chai pendant les vendanges
- Participer et organiser le chantier des vendanges.
- Conduire la campagne de distillation en étant responsable de la qualité des eaux-de-vie et du contrôle du process de distillation
- Participer aux dégustations des eaux-de-vie, aux coupes et aux assemblages,
- Effectuer le contrôle qualité et le suivi des analyses vins et eaux-de-vie,
- Organiser et participer au travail de chai en collaboration avec le responsable régie/douane
- Manager le personnel de chai permanent et saisonnier, ainsi que les distillateurs,
- Gérer le parc de futaille
- Gérer les approvisionnements et les stocks de matières sèches,
- Être responsable des équipements techniques et de leur maintenance,
- Travailler en étroite collaboration avec la direction et effectuer des reportings réguliers.
- Proposer et mettre en œuvre des évolutions techniques, optimiser la qualité du travail en collaboration avec le Responsable QSE

Profil recherché :

Technicien de production cognac de terrain avec expérience

Informations complémentaires :

CDI

Poste stable et évolutif

Rémunération en fonction du profil et de l'expérience