



MAISON GILLIARD

1885

Depuis 1885, la Maison Gilliard, à travers ses marques légendaires, ses domaines uniques et son engagement constant dans la recherche de l'excellence, élève, développe et commercialise des vins d'exception. Grâce à une maîtrise complète de la chaîne de valeur à la propriété, nous comptons aujourd'hui parmi les marques de vins les plus renommées de Suisse.

Nous recherchons un(e)

Chef/fe d'exploitation - Œnologue Membre de la direction

Votre challenge

En tant que membre du comité de direction, vous participez activement au développement de l'entreprise. Vous êtes responsable de l'ensemble de la chaîne de valeur de la vigne jusqu'au produit fini stocké, non commercialisé.

Vos tâches

- Encavage, vinification, suivi œnologique et préparation des vins pour la mise en bouteille
- Gestion de l'approvisionnement en raisin, y compris suivi et développement des surfaces viticoles
- Conduite des collaborateurs des vignes et de la cave
- Établissement des budgets et des plans d'investissements
- Représentation de la cave et participation à des dégustations

Votre profil

- Ingénieur ou technicien en œnologie, ou toute formation jugée équivalente
- Minimum 5 ans d'expérience en gestion d'exploitation viti-vinicole
- À l'aise dans la conduite de collaborateurs
- Excellente résistance au stress
- Créatif, loyal et ouvert aux changements

Notre proposition

Nous vous offrons la chance de rejoindre une équipe dynamique et passionnée au sein d'une entreprise familiale de longue tradition. Nous garantissons des prestations sociales attractives et motivantes.

Date d'entrée en fonction : de suite ou à convenir

Si votre profil correspond à nos exigences et que vous êtes prêt(e) à relever ce défi, faites-nous parvenir votre dossier de candidature complet à : Maison Gilliard, Ressources Humaines, Rue de Loèche 70, 1950 Sion ou par mail à : g.dubuis@gilliard.ch Plus d'infos : 027 329 89 29