

**DESCRIPTION DU POSTE**

<b>Titre du poste</b>	<i>Maître de chai</i>
<b>Pour postuler : C.V. requis</b>	<i>Faites parvenir votre C.V. par courriel à : nicole.gladu@cidremckeown.com</i>
<b>Précisions</b>	<i>Seules les personnes retenues pour une entrevue recevront une réponse par courriel. Merci de votre intérêt envers la Cidrerie McKeown.</i>

**Le poste**

- Le maître de chai est responsable des soins à donner aux cidres et aux alcools entreposés dans le chai. Il supervise les opérations qui mènent à l'élaboration du cidre. À ce titre, il est un professionnel de la fermentation;
- Il reçoit et contrôle la cueillette des pommes avant de procéder à l'élevage du cidre, à l'élaboration des cuvées et à la mise en bouteilles;
- Il assure l'organisation matérielle et la gestion du chai par le respect des normes d'hygiène, le contrôle de la qualité, la gestion et la surveillance du niveau des stocks;
- Il démontre une grande rigueur, de la précision et une bonne capacité à la résolution de problèmes;
- Il possède des compétences techniques et des connaissances en fermentation. Il est un maître en dégustation;
- Autonome dans son travail, il a des horaires qui varient sensiblement en fonction des saisons;
- Le maître de chai est un très bon gestionnaire. Il fait preuve de patience, de rigueur et d'organisation. Il dirige une équipe d'ouvriers de cidrerie.
- **En étroite collaboration avec le cidriculteur, le maître de chai supervise l'élaboration du cidre :**
  - Il organise la cueillette des pommes et dirige les opérations avant la fermentation;
  - Il donne les consignes pour la cidrification, il vérifie son évolution, il élabore les cuvées, les assemblages et les filtrations;
  - Il assure l'élevage du cidre, contrôle son bon déroulement par des soutirages, des dégustations régulières et par des analyses;
  - Il supervise l'embouteillage, l'étiquetage et la mise en boîte.
- **Le maître de chai est responsable de la bonne gestion du chai**
  - Il fait appliquer les normes d'hygiène, assure le contrôle qualitatif et sanitaire des cuves. Le travail dans le chai nécessite du soin et de la rigueur ainsi qu'un souci permanent de l'hygiène;
  - Il fait appliquer les référentiels de qualité et vérifie le bon fonctionnement du système de traçabilité;
  - Il gère le matériel, les stocks et prépare les commandes;
  - Il est chargé de tenir les registres sur les récoltes, les chaptalisations et les cahiers du chai.
- **Le maître de chai est responsable de la qualité du cidre**
  - La maîtrise de la dégustation est requise pour l'élevage du cidre. En cas de défaut du cidre, la disponibilité ainsi que l'esprit d'initiative du maître de chai lui permettent de réagir rapidement;
  - Il a un rôle d'appui auprès du cidriculteur afin d'améliorer la qualité du cidre par la conduite culturale du verger;
  - Le maître de chai doit développer ses connaissances en cidriculture et sur l'élaboration du cidre et il démontrera sa capacité d'initiative et de leadership.

## Éducation, formation, compétences, expérience, conditions de travail et d'emploi

### A. Scolarité

- Titulaire d'un diplôme en technique de transformation alimentaire.

### B. Compétences

Directement sous la responsabilité du cidriculteur, le maître de chai détient les compétences et les qualités suivantes :

- il aime le cidre;
- il est expert en dégustation;
- il possède des connaissances en fabrication et conservation des produits alcoolisés;
- il maîtrise l'ensemble des techniques de cidrification, d'élevage du cidre, des méthodes d'analyse;
- il démontre un souci permanent d'hygiène pour le travail dans la cidrerie;
- il présente des aptitudes organisationnelles et managériales;
- il détient les caractéristiques suivantes : soin, rigueur, patience, bonnes relations interpersonnelles, flexibilité, polyvalence, résistance physique, excellente vision, bon odorat et habileté manuelle.

### C. Expérience

Trois à cinq années d'expérience dans un poste similaire est requis. Ces expériences additionnelles seraient un atout :

- Expérience de travail dans le domaine des boissons alcoolisés : cidrerie, micro-brasserie; vignoble;  
Expérience en contrôle de la qualité;
- Expérience dans le domaine alimentaire ou en usine alimentaire;
- Expérience en production et en gestion de personnel;

### D. Conditions de travail

Ce poste impose 40 heures par semaine, des conditions de travail particulières et des exigences physiques :

- travailler physiquement au chaud et au froid avec humidité;
- travailler occasionnellement le soir et les fins de semaine;
- utiliser un monte-charge et des outils électriques;
- transporter des palettes et des poches de différents produits (20 à 25kg);
- monter et descendre des échelles;
- régler des gaz (co<sup>2</sup>) sur bonbonnes.

### E. Conditions d'emploi

- Salaire annuel de 45 000 \$ (selon la formation et l'expérience);
- Entrée en fonction en janvier 2015;
- Poste permanent.

### F. Lieu de travail

Nous offrons un lieu agréable où l'on travaille en équipe dans la bonne humeur et la satisfaction du travail bien fait.

Créée en 2004, la cidrerie McKeown élabore des cidres axés sur la pureté du fruit et la fraîcheur. Située au cœur de la Vallée Montérégienne, à Rougemont, capitale incontestée de la pomme, le verger offre un terroir propice à la culture de la pomme et à l'élevage de cidres savoureux et fruités répondant aux goûts des amateurs de cidre d'aujourd'hui.