

Leader mondial en conception, fabrication et installation d'équipements de cave. PERA-PELLENC est reconnu pour la qualité de son service client : conseils techniques, œnologique et service après-vente.

La société PERA-PELLENC (Florensac-34) s'adresse depuis plus de 120 ans aux professionnels en associant le respect de la tradition et des nouvelles technologies à la fois performantes et de qualité.

Effectif de PERA-PELLENC : 190 pers – CA : 38 M€

(Au sein du groupe PELLENC : 1500 salariés – CA : 254 M€ dont 159M€ à l'export)

Dans le cadre de sa politique de recrutement, PERA-PELLENC est ouvert à la différence et investit dans les compétences pour tous, du débutant au sénior.

PELLENC trouve son succès dans la place qu'elle accorde à ses 1600 collaborateurs, ses valeurs, et sa projection à long terme.

INGENIEUR ŒNOLOGUE – RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Rattaché(e) au Directeur du département Applications Œnologiques et R&D, vous aurez pour mission le suivi des expérimentations en cours sur les nouveaux produits ou l'amélioration des produits existants.

Vos missions seront les suivantes :

► MISSIONS & RESPONSABILITÉS

- œ Assurer la continuité de suivi des projets, cahiers des charges en collaboration avec le service marketing et le bureau d'études
- œ Suivi des expérimentations internes et dans les caves partenaires
- œ Suivi des études techniques, regroupement des données externalisées, synthèses et analyses
- œ Participation aux dégustations professionnelles publiques ou en caves selon les besoins
- œ Travailler conjointement avec le service commercial : compte-rendu des actions menées chez les clients.
- œ Participer à des colloques/formations œnologiques de présentation des produits de la gamme Pera-Pellenc, tant en France qu'à l'étranger.
- œ Participation à la mise en route des nouvelles installations ou des nouvelles machines dans des caves, France/étranger.

► PROFIL & EXPÉRIENCES

Titulaire d'un **Diplôme d'Ingénieur** et/ou d'un **Diplôme National d'Œnologue** ou d'une **Licence-Professionnelle avec une spécialisation en œnologie**, vous justifiez d'une expérience de **5 ans** (Ingénieur ou DNO) ou de **10 ans** (Licence). La maîtrise de l'ensemble de la **chaîne de vinification** (outils de vinification, produits œnologiques, analyses œnologiques) ainsi que la **gestion des flux et la saisonnalité de la vinification** vous permettront d'intégrer facilement les besoins de l'entreprise et de nos clients.

Ce poste requiert la maîtrise de la **mise en œuvre d'expérimentations** (une expérience dans un centre de recherche-œnologique serait un plus). Grâce à votre esprit de synthèse et votre analyse des essais, vous saurez être force de proposition dans les orientations éventuelles.

La maîtrise de **l'anglais et de l'espagnol ainsi que** votre facilité d'expression en public vous permettront de présenter les résultats d'essais auprès de la profession en France comme à l'étranger.

► QUALITÉS RECHERCHÉES

- œ Œnologie, vinification : maîtrise approfondie ;
- œ Autonomie et proactivité ;
- œ Rigueur et organisation ;
- œ Esprit d'analyse et de synthèse ;
- œ Capacité à fonctionner en mode projet (Plannings, délais, budgets) ;

- ☞ Bonnes capacités de communication et bon relationnel ;
- ☞ Sens des responsabilités ;
- ☞ Persévérance.

► CONTRAT

- ☞ Type de contrat : CDD
- ☞ Statut : ETAM – Forfait 218 jours par an (avec mutuelle et prévoyance)
- ☞ Début du contrat : Janvier 2020 – Juin 2020
- ☞ Localisation : basé à Florensac (34510)
- ☞ Salaire : 30K € bruts annuel selon profil et expérience
- ☞ A noter : mobilité nationale et internationale

► MODALITÉS DE CANDIDATURE

- ☞ CV et lettre de motivation à envoyer à Lisa JEANNEY de préférence par mail : l.jeanney@pera.fr