Assistant commercial, œnotourisme et communication (h/f)
Type de Contrat : Stage
Département : Vaucluse
Ville : 84190 Vacqueyras
Niveau d'étude : Bac+2 (BTS, BTSA, DUT, DEUG, DUEST)
Durée hebdomadaire : Temps plein
Date embauche : mars 2023

CONTACT :
- **Henri Bungener**
- **h@closdecaveau.com**

Description du poste
Développer votre passion pour le vin, la vigne en production biologique et l'œnotourisme, dans un domaine familial.

Le Clos de Caveau est un joyau du sud de la vallée du Rhône. Situées sur les côteaux des Dentelles de Montmirail, les vignes produisent des vins étonnamment frais et d'une belle minéralité, malgré de remarquables concentrations.

Le domaine familial de 17 ha est en appellations Vacqueyras et Gigondas. Nous sommes certifiés en agriculture biologique depuis 1989. De surcroît, la beauté du site, un havre de paix avec vue sur la plaine du Comtat, est un atout pour l'œnotourisme. Le Clos de Caveau est classé N°1 chez TripAdvisor. Vous travaillerez avec des collègues sympathiques et passionnés : le responsable commercial, le chef de culture, le maître de chai, la responsable des gîtes (et d'une partie de la com) et la comptable présente 1 jour par semaine.

Encadré par la responsable commerciale et administrative, vous découvrirez et participerez aux missions diverses suivantes :

- Accueillir les visiteurs français et étrangers lors de dégustations, et les encadrer dans notre circuit oenotouristique

- Gérer le caveau de dégustation (stock, caisse, propreté)

- Participer aux salons et foires : apprendre à présenter de façon succincte, attrayante et personnalisée, la philosophie de l'entreprise et de ses cuvées

- Proposer des outils de fidélisation auprès de la clientèle particulière et professionnelle

- Renforcer notre partenariat avec les acteurs locaux (restaurants, tours opérateurs, hôtels, offices du tourisme)

- Participer à la réalisation de quelques événements (musicaux, culinaires, artistiques)

- Réfléchir à l'enrichissement pérenne de nos supports de communication et réseaux sociaux, lettre à la clientèle, flyer, site web (Wix)

- Analyser notre offre oenotouristique et développer de nouveaux produits

- En fonction de vos intérêts, vous pourrez participer aux travaux dans les vignes et au chai

Profil recherché
Vous aimez découvrir, vous êtes en mesure de vous intégrer à une petite équipe dynamique, vous avez une passion pour le vin, vous êtes créatif(ve), autonome et polyvalent(e), rigoureux(se) et sociable, votre candidature est la bienvenue !

Langue et niveau de maîtrise : Français, Anglais

Détails complémentaires : Gratification selon convention, prime fin de stage, selon évaluation des objectifs de stage, tarif préférentiel sur les vins du domaine
Durée de stage de 6 mois, idéalement du 15 mars au 14 septembre 2023
Possibilité de logement indépendant, au domaine