

Acteur majeur sur le marché du condiment, l'entreprise familiale Reitzel (Suisse) S.A. a été fondée en 1909 à Aigle (VD). Présente à la fois sur les marchés de la restauration et du commerce de détail, l'entreprise est spécialisée dans les produits au vinaigre (cornichons, oignons, câpres...), les moutardes, les vinaigres, ainsi que les sauces froides et sauces à salade. Filiale du Groupe Reitzel, Reitzel (Suisse) S.A. compte actuellement plus d'une centaine de collaborateurs basés à Aigle.

Afin de renforcer et de compléter notre équipe, nous recherchons un(e)

CAVISTE / TECHNOLOGUE EN VINAIGRERIE - CDI à 100%

Vos missions principales :

Vous êtes le référent terrain de la vinaigrerie et assurez la transformation de nos matières premières jusqu'au vinaigre prêt à être conditionné ou utilisé dans nos fabrications.

- Préparer les matières premières et réaliser les mises en fermentation, conduire et surveiller les **fermentations acétiques** et les acétateurs.
- Suivre les paramètres clés : **acidité, alcool résiduel, température, volumes et rendements.**
- Réaliser les **transferts, assemblages, dilutions et corrections** selon les recettes et spécifications.
- Assurer le stockage et la **traçabilité des lots et mouvements de cuves.**
- Préparer les vinaigres : filtration, assemblage et contrôles.
- Effectuer les prélèvements, contrôles et analyses nécessaires et garantir le respect des exigences QHSE.
- Identifier les dérives et **contribuer à l'amélioration des rendements, de la régularité et de la qualité.**
- Participer aux essais et au développement de nouveaux vinaigres et matières premières.
- Assurer, selon planning, un **service de piquet** pour la surveillance et l'intervention sur les installations.

Votre profil :

Nous cherchons avant tout une personne qui aime **comprendre et maîtriser un produit vivant.**

Vous disposez idéalement :

- Formation de **caviste, brasseur, œnologue, technologue en denrées alimentaires** ou formation technique/agroalimentaire équivalente.
- Première expérience dans le vin, la bière, la fermentation ou l'industrie alimentaire.
- Intérêt marqué pour les procédés de **fermentation et de transformation alimentaire.**
- Bonne maîtrise des mesures, calculs de dilution, concentrations et suivis de production.
- Capacité à travailler aussi bien sur les installations qu'à assurer le suivi et l'analyse des fermentations.
- Disponibilité pour participer **au service de piquet de la vinaigrerie.**
- Une expérience dans la fabrication de vinaigre constitue un avantage, mais n'est pas indispensable.

Ce que nous recherchons surtout.

- Un/e professionnel/le curieux/se, impliqué/e et orienté/e terrain.
- **Esprit analytique** et orienté **amélioration continue**, capable d'identifier les problèmes et de proposer des solutions.
- Une personne souhaitant **développer une véritable expertise** dans la fabrication du vinaigre.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Environnement industriel agroalimentaire dans lequel la vinaigrerie occupe une place particulière : un métier à la rencontre entre savoir-faire traditionnel, microbiologie et technologie industrielle.
- Vous ne vous contentez pas de constater qu'un vinaigre atteint la bonne acidité : vous cherchez à comprendre le déroulement de la fermentation, son rendement et les leviers permettant d'améliorer le cycle suivant.
- Vous aurez l'occasion de travailler sur différents types de vinaigres, de participer à l'amélioration de nos procédés et de contribuer au développement de nouvelles spécialités.
- Un poste concret, autonome et évolutif offrant la possibilité de développer une véritable expertise dans le domaine
- Des possibilités de développement et de formation continue

Vos qualités humaines et votre entregent complètent les connaissances et compétences acquises. Nous vous proposons une activité variée et évolutive dans un environnement professionnel stimulant. Intéressé/e par ce poste et **disponible de suite ou à convenir**, n'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet de candidature par courrier à Reitzel (Suisse) S.A. – Mme Séverine Duruz – Directrice RH – CP 118 – 1860 Aigle ou par e-mail à emploi@reitzel.ch