Assistent/in des Kellermeisters

Die Sektkellerei Szigeti ist seit 1991 ein Garant für beste Sektqualität und Beständigkeit. Die Tradition der Champagnerproduktion spiegelt sich in unserer Produktion wider und trotzdem sind wir ein moderner und innovativer Betrieb geblieben. Unser Team ist dynamisch, leistungsorientiert und kollegial.

Für die Arbeiten im Keller, von der Jungweinproduktion bis zum Vorbereiten der Grundweine für die Versektung und Analytik, suchen wir eine/n motivierten Kellermeisterassistenten/in. Wir verarbeiten unsere eigenen Weine und auch Weine von Kollegen zu Sekt der "Méthode Traditionnelle".

Möchten Sie in die Welt der Perlen eintauchen und bei uns in folgenden Bereichen arbeiten, Erfahrung sammeln und lernen:

- Arbeiten in allen Kellerbereichen
- Hefebereitung
- Vorbereitung der Tiragefüllung
- Füllplanung und Koordinierung
- Bedienen der Füllmaschinen
- Arbeiten im Degorgement
- Analysen im Labor

Unsere Anforderungen an Sie sind:

- Ausbildung oder Erfahrung im Weinkeller und Weinbau
- Weinbauschule von Vorteil
- Selbstständig arbeiten
- Engagement und Interesse am Lernen und Verbessern
- Großes Qualitätsbewusstsein

Dann bieten wir Ihnen:

- Einen modernen, sicheren Arbeitsplatz
- Festanstellung mit Zukunftsaussichten
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Arbeit in einem Team
- Möglichkeit zum Einbringen eigener Ideen
- Möglichkeit für bezahlte Schulungen und Kurse

Peter Szigeti
Geschäftsführer
Sektkellerei Szigeti GmbH
FN 314613t | ATU 64378239
A-7122 Gols, Sportplatzgasse 2a
T + 43 2173 2167-15 | F +43 2173 2514
peter.szigeti@szigeti.at
www.szigeti.at

David Nicolay
Kellermeister
Sektkellerei Szigeti GmbH
FN 314613t | ATU 64378239
A-7122 Gols, Sportplatzgasse 2a
T +43 676 9184394
produktion@szigeti.at