

## OFFRE DE STAGE OENOTOURISME

Chaque grande Maison naît d'un Homme à la personnalité forte, doté d'une passion et d'une exigence exceptionnelle. Depuis 1859, La Maison Louis de Grenelle est animée de cette même passion. Elle demeure aujourd'hui la toute dernière des Grandes Maisons Familiales et indépendantes de Saumur. C'est au cœur de ses caves taillées dans le tuffeau, qu'elle élabore des Fines Bulles aux styles délicats, raffinés et complexes. Site de production en activité, la cave accueille environ 20 000 visiteurs par an répartis sur toute l'année. Elle fait partie de plusieurs associations comme Destination Anjou, Visitez nos Entreprises en Pays de la Loire ou Caves Touristiques de Loire qui mettent en place des audits réguliers pour la qualité de l'accueil et des services.

## MISSIONS

- Réaliser la visite guidée des caves en français et en anglais pour des groupes ou des individuels
- Réaliser des dégustations commentées et personnalisées en français et en anglais
- Réaliser des sessions d'escape game en français
- Conseil et vente à la boutique (gestion de la caisse)
- Manutention : approvisionnement des vins dans le stock boutique, préparation de commandes
- Entretien quotidien de la boutique
- En collaboration avec l'équipe, participez aux animations sur place et à l'extérieur (ex : Anjou Vélo Vintage, VVR, Soirées chez Hémisphère, etc.)

## PROFIL

- Sens de l'accueil et du commerce
- Intérêt pour le vin et l'oenotourisme
- Autonomie, capacité d'organisation
- Dynamisme, esprit d'équipe
- Disponibilité
- **Anglais courant**
- Permis B + véhicule personnel

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Du 1er mars 2023 - 4 à 6 mois + CDD jusqu'à fin octobre possible**

35h par semaine - Travail possible du lundi au dimanche + jours fériés

Gratification stagiaire en vigueur

Anne Derouet [contact@louisdegrenelle.fr](mailto:contact@louisdegrenelle.fr) 02 41 50 23 21