



¿Te gustaría formar parte del equipo humano en la empresa líder del sector del Cava y Vino de España?

Sobre tu día a día como operario de bodega ¿Qué harás?

1. Trasiegos de vino y/o mosto
2. Limpieza de depósitos y herramientas de trabajo
3. Realizar adiciones al mosto y vino siguiendo las instrucciones del responsable de bodega.
4. Control de temperaturas y otros datos de gestión
5. Supervisión de maquinaria
6. Otros trabajos bajo supervisión del responsable de bodega

Utilizarás, bombas, filtros, mangueras y otros equipos de trabajo.

Participarás y entenderás los procesos de trabajo: orden, estandarización, limpieza, sostenibilidad, ahorro de agua y energía, seguridad y capacidad de respuesta frente a problemas puntuales.

Carga de camiones cisterna.

Todo ello siguiendo y respetando los procedimientos de seguridad y salud para evitar daños personales, a terceros o al medio ambiente.

¿Qué buscamos?

- Formación mínima: CF grado medio o superior
- Experiencia laboral mínima 1-2 años
- Se valorará Excel

Requisitos

- Disponer de vehículo propio
- Flexibilidad horaria, se trabaja por turnos.

Condiciones

Salario según convenio colectivo

Contrato temporal con posibilidad de incorporación

Turnos intensivos rotativos

Jornada completa

ESTA ES TU OPORTUNIDAD!