

	PERFIL DE PUESTO	Fecha: 10/06/26
	BODEGUERO	

OBJETIVOS GENERALES:

Manipulación y mantenimiento de maquinaria enológica en particular y de bodega en general. Control de almacén de materias secas, de productos enológicos, de limpieza y mantenimiento y de producto terminado

FUNCIONES PRINCIPALES:

- Elaboración del producto
- Control de fabricación
- Control de materias primas
- Control de materias auxiliares
- Reporte de información al enólogo
- Control de calidad en la cadena de producción
- Mantenimiento general de bodega
- Manipulación, mantenimiento y puesta a punto de maquinaria enológica
- Control de almacén de materias auxiliares, de productos de limpieza y de producto terminado

RELACIONES CON OTRAS ÁREAS:

- Enólogo
- Asesor enológico externo

CONOCIMIENTOS REQUERIDOS:

- Formación Profesional en elaboración de vinos o, en su defecto, experiencia profesional contrastada en la materia
- Manejo de carretilla elevadora
- Carnet en vigor de Manipulador de Alimentos
- Conocimientos de mecánica valorable
- Conocimientos de vitivinicultura valorable

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

- Persona trabajadora con facilidad para el aprendizaje y trabajo en equipo
- Sin necesidad de experiencia

CONTACTO

TELÉFONO: 627580692

CORREO: enologia@gordonzello.com