CAVIAR DE NEUVIC

Technicien Piscicole H/F – Neuvic (24)

Offre d'emploi - CDD

Qui sommes nous ?

Caviar de Neuvic, une entreprise française spécialisée dans l'élevage de l'esturgeon, la production de caviar et de produits fumés d'exception.

Notre élevage repose sur un modèle d'intégration unique, constamment à la recherche de respect, l'excellence et de l'innovation. Nous accordons une attention particulière au bien-être des poissons, à la préservation de l'environnement, à la qualité de l'eau, ainsi qu'à une alimentation adaptée et biologique, afin de garantir des œufs de caviar de la plus haute qualité.

Fondée en 2011 par Laurent DEVERLANGES, notre entreprise compte désormais 60 employés en France et réalise un chiffre d'affaires de près de 10 millions d'euros.

L'obtention de la certification B Corp par Caviar de Neuvic (Sept 2023 - Première pisciculture de caviar certifiée au monde) représente une étape historique, affirmant notre statut de pionnier.

De plus, nous sommes la seule entreprise en France à proposer du caviar certifié biologique. Chaque année, nous ouvrons nos portes à plus de 10 000 visiteurs, qu'ils soient particuliers ou professionnels, pour leur faire découvrir notre savoir-faire engagé, en Dordogne.

En tant que marque contemporaine, c'est avec fierté que nous proposons des produits de partage pour des moments d'exceptions. Aujourd'hui, Caviar de Neuvic s'affirme fièrement comme un "Producteur français engagé de caviar".

Que recherchons-nous ?

Un Technicien Piscicole H/F

Missions :

- Nourrissage du cheptel,
- Surveillance et suivi du cheptel,
- Entretien des bassins, du matériel,
- Participe à la transformation des esturgeons,
- Utilisation d'engin agricoles (CACES)

Profil recherché : H/F

- Autonome, dynamique, disponible, rigoureux, motivé,
- Bonne condition physique,
- Sens de l'observation,
- Esprit d'équipe, polyvalent avec un forte capacité d'adaptation
- Permis B

Rémunération et type de contrat:

- Pour débuter CDD jusqu'au 15/11/2025
- Temps plein 35H
- Rémunération 1803€ brut/mois
- Carte restaurant
- Mutuelle

Contact :

antoine.sekli@caviardeneuvic.com
www.caviar-de-neuvic.com
Par Email uniquement

Producteur Français engagé de Caviar

Des femmes et des hommes au service d'un produit d'exception