



Alternance – Projet de développement Œnotouristique (H/F)

Saint-Julien-Beychevelle (33)

Le Château Branaire-Ducru, Grand Cru Classé en 1855 à Saint-Julien, propose un poste en alternance de septembre 2026 à septembre 2027 au sein de son équipe œnotouristique.

Propriété familiale en constante évolution, le Château s'appuie sur un cuvier innovant et une offre de visite renouvelée pour proposer à ses visiteurs une expérience immersive et authentique. Dans ce contexte, nous recherchons un(e) alternant(e) souhaitant s'investir dans un véritable projet de développement de l'expérience client et du rayonnement du domaine.

Votre projet d'alternance

Accompagné(e) par le responsable œnotourisme, vous participerez aux réflexions autour de l'activité œnotouristique du Château et à l'amélioration continue de l'accueil des visiteurs.

Cette alternance vous permettra d'appréhender l'ensemble des enjeux liés à l'accueil, à la commercialisation directe et à la gestion d'une activité œnotouristique au sein d'un Grand Cru Classé.

Vos missions s'articuleront autour de plusieurs axes :

Développer l'expérience visiteur

- Accueillir et accompagner les visiteurs français et internationaux ;
- Animer les visites guidées et dégustations en français et en anglais ;
- Participer à l'amélioration continue du parcours de visite et de l'expérience client.

Contribuer au développement commercial du domaine

- Valoriser les vins du Château et accompagner les visiteurs dans leurs achats ;
- Participation au développement des outils de vente ;
- Assurer le suivi des commandes et des expéditions.

Participer à la structuration de l'activité œnotouristique

- Contribuer à la bonne organisation de l'espace d'accueil et de dégustation ;
- Participer au suivi et au renforcement des partenariats touristiques et professionnels ;
- Accompagner les démarches administratives liées à l'activité (facturation agences, suivi des réservations, coordination opérationnelle, saisie commandes).

Au fil de l'année, vous serez ainsi pleinement associé(e) aux réflexions et aux projets visant à renforcer l'attractivité du domaine et la qualité de l'accueil proposé aux visiteurs.

La propriété est ouverte aux visites du lundi au samedi ainsi que certains jours fériés. Un planning prévisionnel est établi à l'avance et adapté selon l'activité.

Profil recherché

Formation

- Bac +3 : Licence, Licence professionnelle ou BUT, avec une spécialisation en tourisme, œnotourisme, commerce des vins et spiritueux ou domaines connexes.

Compétences et qualités

- Français et anglais courants (obligatoire) ;
- Intérêt marqué pour l'univers du vin et de l'œnotourisme ;
- Excellent sens de l'accueil et de la relation client ;
- Curiosité, autonomie et esprit d'initiative ;
- Envie de participer à un projet de développement au sein d'une propriété reconnue.

Informations complémentaires

- Contrat d'alternance de septembre 2026 à septembre 2027 ;
- 35 heures hebdomadaires ;
- Travail le samedi et certains jours fériés en saison ;
- Permis B et véhicule personnel indispensables ;
- Commissions sur ventes.