



Château d'Arche
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

OFFRE D'EMPLOI

Le 13-02-2026

Titre du poste	Alternant – Chargé(e) de communication et œnotourisme H/F
Type de contrat	Année Scolaire 2026-2027
Lieu de travail	Château d'Arche 33210 SAUTERNES
Horaires	Variable suivant planning
Week End/jours fériés travaillés	Oui suivant planning

Au sein d'un Château viticole situé à Sauternes, vous intégrez une propriété qui conjugue tradition, innovation et engagement fort en faveur du bien-être de ses équipes.

Cette alternance vous offre une expérience complète et responsabilisante : vous contribuerez activement au développement de notre image de marque tout en participant à offrir une expérience client à nos visiteurs, issus d'une clientèle nationale et internationale..

Missions principales

1. Communication & Marketing digital : participez à la valorisation de notre image et de nos produits :

- Élaboration et gestion des plans de communication mensuels en lien avec les différents pôles
- Gestion des réseaux sociaux (rédaction, programmation, publication de posts et stories)
- Création de moodboards et harmonisation des feeds dans le respect de l'identité du domaine
- Participation aux shootings photos et vidéos, retouches et montage
- Rédaction de contenus éditoriaux et storytelling
- Conception de supports visuels (affiches, newsletters, visuels digitaux)
- Optimisation de la boutique en ligne et des fiches produits
- Création et suivi de campagnes emailing
- Gestion et segmentation des bases de données clients et prospects
- Veille concurrentielle et proposition de contenus innovants

2. Œnotourisme & Accueil client : participez activement à l'expérience visiteur et à la vie opérationnelle de la propriété :

- Préparation des dégustations
- Accueil des visiteurs
- Réalisation des visites et dégustations en français et en anglais
- Gestion des appels téléphoniques et e-mails
- Gestion des réservations (prise de rendez-vous, confirmations, calendrier, facturation des visites)



Château d'Arche

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

- Vente des vins et produits dérivés en boutique (encaissement, facturation)
- Gestion des stocks liés aux visites et à la boutique (vins, matières sèches, produits dérivés)
- Entretien de la boutique et des espaces d'accueil
- Participation à l'organisation et à la mise en place d'évènements sur la propriété
- Participation à l'accueil de l'hôtel (check-in, check-out, préparation des petits-déjeuners)
- Application des règles d'hygiène et de sécurité
- Remontée d'informations à la hiérarchie en cas de situation inhabituelle

Profil recherché

Savoir-être et compétences relationnelles

- Excellent relationnel et sens développé du service client
- Sourire, présentation soignée et posture professionnelle
- Courtoisie, tact et sens de l'accueil
- Aisance à l'oral comme à l'écrit
- Réactivité et capacité à anticiper
- Autonomie, rigueur et sens du détail
- Dynamisme et esprit d'initiative
- Créativité et force de proposition
- Capacité d'adaptation et flexibilité
- Esprit d'équipe et capacité à travailler de manière transversale
- Aptitude à interagir avec des interlocuteurs variés (clients, prestataires, équipes internes)

Compétences techniques

- Étudiant(e) en communication, marketing digital, école de commerce ou formation en œnotourisme
- Maîtrise des outils de PAO (Photoshop, InDesign, Illustrator)
- Bonne connaissance des réseaux sociaux et de leurs codes
- Notions en montage vidéo (Premiere Pro, CapCut...)
- Solides compétences rédactionnelles (storytelling, contenus éditoriaux)
- Maîtrise des outils bureautiques et de gestion (emails, planning, facturation)
- Connaissances du monde viticole, des vins et des techniques de dégustation
- Langues : Anglais courant indispensable, une troisième langue appréciée (espagnol notamment)

Pourquoi rejoindre le Château d'Arche ?

- Un cadre de travail exceptionnel au cœur du vignoble de Sauternes
- Un poste polyvalent et enrichissant, au contact d'une clientèle internationale
- Une expérience formatrice
- Avantages sociaux : Prime de 13^{ème} mois, mutuelle prise en charge à 100%, tickets-restaurant, heures supplémentaires payées (dimanche et jours fériés)
- Évènements internes et moments de convivialité tout au long de la saison

Envoyer votre CV à j.naud@chateau-arche.com