

ANNONCE : SECOND D'EXPLOITATION

Info ENTREPRISE

Propriété familiale de 29ha au sein du vignoble de Bourgueil. Recherche un collaborateur vigne et cave. Personne passionnée et motivée afin de participer à l'évolution du Domaine, conduit sous référentiel de l'agriculture biologique. Sous l'autorité des propriétaires et du responsable technique vous participerez à tous les travaux. Nous souhaitons une personne ayant une première expérience professionnelle.

Descriptif Poste

Type de Contrat : CDI

Salaire annuel (min/max en €) : > 18 000 €

Expérience souhaitée : Minimum 2 à 5 ans

Durée hebdomadaire : Temps plein

Date embauche : 3/09/18

Description du poste

Missions

Sous l'autorité du Responsable technique, vous assumerez toutes les tâches liées à ce poste à la fois au chai et dans les vignes :

VIGNE :

Participation aux travaux manuels de la vigne : taille, ébourgeonnage, palissage, travaux en vert, plantations.

Observation et surveillance de la croissance et bonne santé du vignoble

Participation aux travaux mécanisés du vignoble: conduite précise du tracteur en utilisant les réglages appropriés, interventions et traitements dans le respect du cahier des charges Agriculture Biologique, travail du sol méticuleux , rognage, broyage, tonte, pulvérisations, ...

Attention particulière aux réglages et à l'entretien courant du matériel, aux petits travaux de réparation en atelier.

Une expérience en mécanique serait un plus.

CHAI :

Réception vendange, suivi fermentations, remontages, élevage, assemblage, nettoyage, préparations à la mise en bouteilles (Rosé/Rouge)

Vous respecterez et participerez activement à l'application des règles d'hygiènes, de qualité et de sécurité.

HABILLAGE :

Vous interviendrez en remplacement pendant les congés du préparateur de commandes sur le poste d'habillage / conditionnement.

Profil recherché

De formation BTSA Viti Oeno ou fort d'une expérience significative dans un poste similaire, vous êtes rigoureux, possédez un bon relationnel et êtes organisé mais souple afin de répondre aux impératifs de production.

Rémunération selon expérience.

Vous avez à coeur de participer à l'élaboration de nos vins.

Coordonnées de contact :

Château de Minière

25 rue de Minière

37140 INGRANDES DE TOURAINE

frederick@chateaudeminiere.com ou 0633142026