

17/01/2018

Domaine viticole de 15 ha situé à Reuilly (36) conduit en viticulture raisonnée, et évoluant vers une certification environnementale.

Nous recherchons un(e) employé(e) viticole polyvalent(e) à temps plein sachant travailler en équipe et en être le référent (un autre permanent et des saisonniers). Le poste pourra à terme être un premier niveau de supervision.

Sous la responsabilité du chef d'exploitation, vous réaliserez et organiserez l'ensemble des travaux manuels de la vigne (taille, ébourgeonnage, relevage), ainsi que l'ensemble des travaux mécanisés (travail du sol, rognages, entretien général), y compris la protection phytosanitaire.

Les travaux dans la cave ont lieu durant les vendanges (réception, opérations de vinification, ...) sous la supervision du chef de cave.

Profil recherché

BTS Viticulture/œnologie ou équivalent avec minimum 3 à 5 ans d'expérience dans les vignes,

Vous savez entretenir le matériel qui vous est confié.

Vous souhaitez coordonner les travaux d'une petite équipe,

Qualités :

- Vous avez le sens des responsabilités, et l'esprit d'équipe,
- Vous êtes consciencieux et rigoureux, vous avez une très bonne capacité d'organisation, et de planification,
- Vous aimez explorer les nouvelles techniques de culture de la vigne,

Permis B obligatoire

Certiphyto apprécié en vue de l'évolution future du poste

D'avance merci

Bien cordialement

Pascal Dethune

Viticulteur-Récoltant

EARL Domaine Cordaillat

5, Route de Massay 36260 Reuilly

Tel : 33 (0) 6 84 77 87 19

Email : pascaldethune@domaine-cordaillat.fr

Web : www.domaine-cordaillat.fr