



**POSTE : CHEF/ MAITRE DE CULTURE VITICOLE H/F**  
Poste ouvert à une personne souhaitant évoluer en responsabilités

Offre déposée le : 21/08/2020

**SECTEUR D'ACTIVITE** : Viticulture

**LIEU** : Vacquiers (31340)

**TYPE DE CONTRAT** : CDD de 6 mois, évolutif en CDI en fonction du profil

**DUREE HEBDOMADAIRE DE** : 35 heures

A titre informatif, la durée de travail peut être supérieure à 35 heures en été et inférieure en hiver : possibilité d'annualiser les temps de travail

**DEBUT** : Décembre 2020

**HORAIRES ET JOURS** :

Plage horaire : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30  
Horaires variables en fonction de la saisonnalité

**LES ACTIVITES PRINCIPALES** :

Responsable de la conduite technique du vignoble, de son bon développement, dans un souci de respect de l'environnement et de qualité du raisin, vous serez amenée (e) à effectuer :

- Travaux de vigne : épamprage, protection de la vigne, plantation, entretien du sol, arcure et liage, vendanges, palissage, rognage, effeuillage, taille...)
- Travaux en cave : nettoyage des cuves et matériel vinaires, travaux de manutention d'opérations simples de transfert de moût (pompages) en surveillant les appareils.
- En fonction du développement de la vigne et des conditions météorologiques : planification et suivi de l'ensemble des travaux, évaluation de la vigne et des raisins et réajustement des pratiques culturales, gestion de la traçabilité des opérations, du suivi et de la maintenance du matériel, encadrement du personnel

**COMMENTAIRES** :

Pour les profils débutants, **l'employeur s'engage à former le candidat sur les diverses missions et activités liées au poste**. Ce qui est important pour l'exploitant viticole, ce sont les savoir-être et la capacité d'investissement et d'apprentissage du candidat car il/elle sera amené(e) à évoluer au sein du domaine et à avoir la responsabilité technique de la vigne.

**FORMATION ET CONNAISSANCES** : Débutant(e) accepté(e) ou diplômé(e)

Des connaissances en viticulture (vigne, produits et matériel d'exploitation) seraient un atout

**PROFIL RECHERCHE** :

Disposer d'une bonne résistance physique et s'adapter aux impératifs saisonniers  
Capacité d'adaptation. Polyvalent(e) et organisé(e), doté(e) d'une forte capacité de réactivité pour gérer l'imprévu.  
Force de proposition – Capacité d'écoute (de son équipe) et de travailler étroitement avec les professionnels de la filière.

**SALAIRE INDICATIF** : Smic, évolutif en fonction du profil, du projet et de la capacité d'évolution de la personne

**MODALITE DE RECRUTEMENT** : Veuillez adresser par mail votre CV et une lettre de motivation au Bureau de l'Emploi. Communauté des communes du Frontonnais à :

Mme RAMAYE Doris : [emploi2@cc-dufrontonnais.fr](mailto:emploi2@cc-dufrontonnais.fr)  
Ou téléphoner au 05.61.82.56.57