

## Chef de culture expérimenté

Le domaine Boudau est un Domaine familial à l'entrée de la vallée de l'Agly dans le Roussillon. Il cultive 55ha de vignes en bio. Le domaine jouit d'une très belle réputation et commercialise l'ensemble de sa production en bouteille, exclusivement sur le circuit traditionnel en France et à l'export.

Il est composé de quatre unités culturales, disposant chacune de ses spécificités. L'équipe est composée pour l'ensemble de l'exploitation de 6 personnes temps plein (La polyvalence est le maître mot de chaque membre de l'équipe)

**Nous cherchons un chef de culture opérationnel (H/F) qui sera rattaché au vigneron et assurera les fonctions suivantes :**

- Définition des itinéraires techniques et mise en œuvre, en concertation avec le vigneron et le conseiller technique.
- Organisation du travail, encadrement, formation et contrôle du personnel permanent et des saisonniers. Suivi des temps de travaux.
- Participer à tous les travaux mécanisés et manuels sur le terrain
- Partage régulier de ses observations terrain et de l'avancement des différents travaux.
- Entretien du parc matériel
- Maîtrise des enregistrements informatique de la traçabilité

La participation aux travaux de cave, (vinification, assemblage, élevage) représentera 30% de l'activité.

La taille et l'esprit d'équipe du domaine nécessite d'être largement impliqué dans tous les travaux.

Profil :

De formation viticole ou agro niveau Bac+2 à Bac+5, vous possédez une expérience d'au moins 5 ans de la fonction de Chef de Culture dans un vignoble. Vous avez une appétence voire une compétence sur les exigences du label Bio.

Vous souhaitez vous investir dans un domaine familial à taille humaine ou la polyvalence enrichira votre quotidien.

Vous êtes reconnus par vos équipes et votre sens pratique.

Permis B et Certiphyto décideur obligatoires

Poste basé à Rivesaltes (66)

Candidature à [contact@domaineboudau.fr](mailto:contact@domaineboudau.fr) , ou nous contacter 04 68 64 45 37