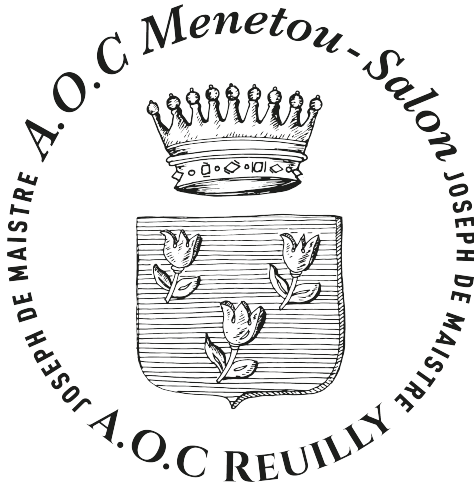


Offre d'emploi en CDI
Chef/fe de culture (H/F)

AOC20252002



Repris en 2020 par Joseph et Marie de Maistre, le Domaine de Maistre développe une forte exigence qualitative et une approche précise du travail du sol et de la conduite de la vigne. Certifié bio, le domaine compte 12 hectares en Sauvignon et Pinot Noir sur les terroirs de Menetou-Salon.

Dans le cadre de son développement, le Domaine recrute un Chef de culture (H/F)

Description du poste :

Salarié(e), sous la responsabilité du gérant, vous aurez pour missions principales :

Organiser et participer aux travaux de la vigne

- Organisation et réalisation des travaux manuels à la vigne. Gestion des 2 salariés vignes et des saisonniers (5 hors vendanges)
- Organisation et réalisation des travaux mécaniques et des traitements

Entretenir l'outil de production et la maintenance du matériel

- Maintenance des outils
- Entretien du palissage, complantation à la vigne

Organiser et réaliser les vendanges (majoritairement manuelles, mais aussi mécaniques)

- Suivi de maturité et récolte
- Selon votre profil, suivi des vendanges et gestion des vendangeurs (environ 15)

Profil recherché :

Avec au moins 4 ans d'expérience à la vigne et idéalement avec une formation BTS Viti-oeno ou équivalent, vous êtes polyvalent(e), dynamique et rigoureux(se). Votre curiosité et votre implication vous permettront d'adhérer au projet passionnant du domaine. Vous ferez preuve d'un très bon sens de l'organisation et saurez vous intégrer à l'équipe en place en transmettant votre professionnalisme, votre dynamisme et vos qualités humaines. Certiphyto indispensable.

Les « + » de la mission :

- Entreprise à taille humaine qui se donne les moyens de réussir
- Matériel de qualité, vignoble bien entretenu
- Equipe sur place expérimentée et bien organisée
- Démarche durable, vignoble en bio
- Cadre de vie très agréable

Conditions :

L'ambiance de travail est familiale, nous travaillons dans un esprit d'équipe, où chacun est valorisé.

Rémunération brute annuelle fixe entre 30000 et 40000 euros selon profil.

Poste en CDI. Temps plein 35 heures/semaine annualisé.

Poste sédentaire basé à Saint Céols (Cher).

Envoyez votre candidature, CV + lettre de motivation exclusivement par mail à :

jo.demaistre@gmail.com

Référence de l'annonce : AOC20252002