

OUVRIER VITICOLE POLYVALENT VIGNE ET CAVE (H/F)

TEMPS PLEIN



Exploitation viticole de 9 hectares basée à Gyé-sur-Seine (Aube). Depuis 2010, notre domaine est certifié en agriculture Biologique mais également en Biodynamie depuis la vendange 2012. Récoltant-Manipulant, nous suivons le cycle complet de la production de raisins à la commercialisation de nos cuvées.

Description du poste

Vous travaillerez directement avec le vigneron, c'est pour vous une occasion d'intervenir dans toutes les étapes de l'élaboration du Champagne, de la plantation à l'expédition !

- Vigne : taillage, liage, ébourgeonnage, relevage, palissage, plantation, arrachage, curetage, surgreffage, vendange et entretien général
- Cave : tirage, remuage, dégorgement, habillage, cuverie
- Engins agricoles : conduite de tracteur, enjambeur et chenillard (travail au sol, rognage, traitement, préparation biodynamique ...)

Travail seul ou en équipe suivant la nature des tâches confiées.

Rémunération à l'heure et à temps complet, évolutive en fonction des compétences et de l'autonomie du candidat.

Profil et compétences recherchées

- Grande autonomie avec un esprit de curiosité, une personne sérieuse et débrouillarde
- Ouvrier expérimenté et motivé
- Bac vigne et vin souhaité et diplôme de taille champenoise obligatoire
- Débutant accepté avec formation viti-oeno
- Conduite d'enjambeur
- Permis B exigé

Vous pouvez nous adresser votre candidature avec CV et lettre de motivation par mail :
contact@champagne-barbichon.fr