



Chef de culture viticole F/H

Date :	27/11/2023	Localisation :	Non communiquée, 26000
Réf. :	OFFRE - 443 704		Valence (07 - Ardèche)
Type de contrat :	CDI	Rémunération :	de 40000€ à 45000€ par ANNEE + x
Expérience :	5-7 ans	Formation :	BAC+2

Description de l'entreprise :

Cabinet de recrutement de dimension internationale, bénéficiant de l'expérience d'un grand Groupe RH, S&you est spécialisé dans le recrutement d'Experts, Cadres et Métiers du tertiaire. Nos 50 consultants expérimentés mettent en oeuvre tout notre savoir-faire pour vous accompagner au mieux dans vos projets (recrutement, bilan professionnel, coaching, formation...). La relation de confiance que nous créons avec nos candidats et nos clients représente pour nous le facteur-clé de la performance.

Poste proposé :

Né de la passion et du travail d'investisseurs, notre Client a su transformer depuis quelques années cette activité de Loisirs en une vraie activité professionnelle tournée vers ses valeurs de respect de la nature, de qualité et d'authenticité.

Implanté sur les terres drômoises depuis 2010, il détient aujourd'hui 30 hectares de domaine en appellation Crozes Hermitage, St Joseph, Vinsobres, Cornas, St Peray.

Ainsi il s'applique à offrir, aux professionnels viticoles, des raisins de bonne qualité, produits dans le respect de l'environnement.

Dans le cadre d'une nouvelle organisation, il recherche leur Chef de Culture Viticole H/F
Sous la responsabilité du propriétaire, vous prenez en charge la gestion du domaine.

Mission : Vous serez responsable de la vigne, de son bon développement mais aussi des travaux à effectuer au vignoble. Ainsi vous participez à toutes les décisions concernant les vignes, les équipes, le matériel et vous serez moteur de la culture BIO de l'ensemble du domaine - 27hectares en Ardèche (Crozes/ St Joseph / St Peray / Cornas)

Principales missions :

- Le suivi cultural : définition du calendrier de traitement, amendement, irrigation, planification des travaux
- La gestion des chantiers de travaux manuels et mécanisés : prévoir, assurer et contrôler les itinéraires techniques, en assurer la traçabilité.
- La maintenance du matériel : gestion du parc matériel, intervention de dépannage.
- L'organisation, l'exécution et le suivi de l'ensemble des travaux manuels et mécaniques de la vigne
- L'encadrement des sous-traitants, le contrôle de leur prestation et la vérification des factures et la formation des saisonniers
- La gestion de la traçabilité informatique du vignoble, La maîtrise des coûts de production et la gestion des approvisionnements
- Un reporting régulier sur votre activité et vous serez une force de proposition en vue d'apporter des améliorations notamment dans les techniques de travail.

Manager et véritable opérationnel, vous savez conjuguer le travail de terrain et le travail administratif.

Profil recherché :

Détail des compétences requises

Issu(e) d'une formation de type Bac+2 BTS Viti-œno ou Ingénieur en viticulture, vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire.

- Connaissance des principes culturaux Bio
- Formation en Traitement Phyto appréciée

Ce poste nécessite une solide expérience au poste de chef de culture ou chef d'équipe vigne ayant une forte expertise de la vigne. Vous serez le seul référent vigne, aussi nous insistons sur l'autonomie nécessaire pour palier à

l'ensemble des aspects techniques du vignoble.

A l'aise sur le terrain, vous êtes doté d'un bon relationnel et avez le sens de l'organisation.

Vous êtes rigoureux(euse), réactif(ive), organisé(e), et avez l'esprit d'équipe !

Rémunération

Salaire : 40 -45 KEUR

Statut : Cadre

Poste basé sur le bassin Valentinois

Tailler un cep - Contrôler la maturité d'un fruit - Réaliser une gestion administrative et comptable - Planifier une opération de traitement ou de récolte sur un site d'exploitation - Biologie végétale - Coordonner l'activité d'une équipe - Engins agricoles - Techniques culturales - Techniques d'ébourgeonnage - Techniques de soins aux ceps - Normes qualité

Pour postuler, cliquer ici :

<http://app.mytalentplug.com/redirection.aspx?ojid=oEBfQLY0oxJsFZIBqPplQ==>
