



Assistant chef de culture - Encadrant l'équipe de saisonniers (H/F)
Expérience souhaitée : Minimum 2 à 5 ans
Salaire mensuel : Selon profil
Durée hebdomadaire : Temps plein **39h**

Domaine familial depuis 1920, le Domaine du Petit Clocher bénéficie d'une belle renommée dans l'élaboration de vins de Loire de grandes qualités. Grâce à un terroir de roches éruptives unique dans notre région, l'exploitation est **leader dans la production de vins rouges** d'Anjou. Depuis plus de 10 ans, les vins de **chenin** sont également en plein développement avec la vinification de 5 cuvées à base de ce cépage du sec au liquoreux. **Le domaine récolte et vinifie l'ensemble de sa production** dans toutes les AOC de l'Anjou (Anjou, Layon, Crémant de Loire, Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou...)

Les infrastructures modernes, construites en 2016, permettent un confort de travail et une régularité qualitative à travers les millésimes.

Le vignoble qui s'étend sur **90ha** est conduit en agriculture raisonnée, **certifié HVE** niveau 3 depuis 2018.

L'équipe est constituée de **3 associés familiaux, 8 personnes à temps plein** plus des saisonniers.

Description du poste :

Dans le cadre de son développement, le domaine recrute un **assistant chef de culture**, responsable de **l'encadrement des travailleurs saisonniers**.

Sous la responsabilité de l'associé en charge des vignes, vous assurerez les missions suivantes :

- **Encadrement et management** des équipes de saisonniers pour les travaux manuels de la vigne.
- Vous participerez à la gestion des saisonniers
- **Vous entretiendrez le vignoble** : travaux de plantations, complantations, entretien du palissage, etc
- Vous aiderez ponctuellement aux travaux mécaniques (rognage, broyage de sarment, effeuillage)

Profil recherché :

Attiré(e) par les fonctions polyvalentes, vous êtes **dynamique** et savez faire preuve **d'esprit d'initiatives**. Vous avez des qualités humaines : **l'écoute et la transmission** de savoir-faire. Vous êtes **consciencieux** et savez faire respecter des consignes de travail et de sécurité.

L'obtention du diplôme certiphyto serait un plus.

Les « + » de la mission :

- Vignoble qui se donne les moyens de réussir
- Très bel outil de production, **Domaine récent reconstruit en 2016**
- Matériel moderne renouvelé fréquemment
- Equipe en place expérimentée.
- **Exploitation familiale** avec un référent vignes dans les associés.
- Exploitation de renom.

Conditions :

Rémunération brute annuelle fixe entre 27000 et 32000 euros selon profil + variable.
Poste en CDI à pourvoir de suite et au plus tard cet été. Temps plein 39 heures/semaine annualisé.

Poste sédentaire basé à Cléré sur Layon.

Poste à pourvoir immédiatement