

Un(e) employé(e) viticole à 100%



Le Domaine de la Devinière recherche pour un poste fixe une personne motivée à rejoindre notre équipe.

Nous sommes un domaine familial de 13,5 hectares à Satigny/Genève. L'encépagement est varié et compte 18 cépages différents, pour offrir 16 vins.

Labellisé bio suisse depuis 1995, le Domaine est un pionnier de la viticulture bio et poursuit la philosophie d'une viticulture durable, humaine et soucieuse de l'environnement. La culture biologique s'insère dans une cohérence plus globale au sein de l'entreprise.

Plus d'infos sur La Devinière : www.la-deviniere.ch

Missions principales

- Travaux viticoles manuels (taille, ébourgeonnage, effeuillage, etc.)
- Conduite d'un enjambeur (travail du sol, traitements, cisailage)
- Co-gestion du personnel viticole (effeuilles et vendanges)

Mais aussi

- Participation aux différents travaux de cave jusqu'à la mise en bouteille ;
- Livraisons, événements, etc.

Profil souhaité

- Titulaire d'un CFC de viticulteur
- Expérience avec les machines (tracteur et enjambeur)
- Bonne résistance physique
- Intérêt pour la culture biologique
- Permis de conduire indispensable (catégorie B) ; catégorie BE un plus
- Autonome, soigneux et proactif
- Esprit d'équipe et flexibilité
- Bonne maîtrise du français.

Nous offrons

- Temps de travail à 100%
- Travail varié dans un domaine viticole familiale et dynamique
- Entrée en fonction : à convenir

Lieu de travail : Satigny

Nous nous réjouissons de recevoir vos dossiers complets (lettre de motivation, CV, diplôme) par email à info@la-deviniere.ch.

Willy & Camille Cretegy