



CAVE CHAMP DE CLOS

Nous sommes une entreprise familiale travaillant 11 hectares de vignes réparties sur les appellations Lavaux, Chablais et Bonvillars.

Nous sommes une équipe de 6 personnes et recherchons un/e chef/fe de culture à 100% dès le 1^{er} février 2025 ou à convenir.

Les tâches à accomplir :

- Travaux de la vigne de la taille à la récolte
- Traitements
- Suivi de maturité jusqu'à la récolte, choix de la date des vendanges en accord avec l'équipe de cave
- Gestion des achats (produits phytosanitaires, remplacements, matériel viticole)
- Entretien du sol
- Gestion administrative pour contrôle PER
- Entretien du matériel viticole et des véhicules
- Présence à des séances de groupements de vigneron
- Soutien ponctuel pour d'autres tâches, vente, livraisons, travaux de cave

Votre profil :

- Personnalité flexible, autonome et précise avec intérêt pour un travail varié
- Vous bénéficiez d'une formation dans la branche et d'un permis de traiter
- Vous êtes en possession du permis de conduire
- Vous avez une bonne condition physique

Intéressé(e) ? Faites-nous parvenir votre candidature à christelle@conne.ch

Plus de renseignements au 021 946 26 86

Cave Champ de Clos
Christelle Conne
Rue du Bourg de Plaît 14
1071 Chexbres