

FICHE METIER

Agent.e viticole

Autres dénominations : salarié.e viticole, employé.e viticole

Ses principales missions

Il ou elle assure principalement le développement et l'entretien de la vigne. Au cours de l'hiver, l'agent.e taille la vigne à l'aide d'un sécateur manuel ou mécanique, puis intervient sur le développement de la vigne jusqu'aux vendanges par des opérations bien spécifiques (relevage, palissage, ébourgeonnage, épamprage, rognage, vendanges en verts et effeuillage). Il ou elle peut être amené en fonction des exploitations à réaliser les travaux du sol et les traitements.

Il ou elle participe aux vendanges avec les saisonniers, et peut être amené à encadrer du personnel saisonnier.

Les conditions d'exercice

L'agent.e viticole travaille en plein air au fil des saisons, seul ou en équipe, au rythme du cycle végétatif de la vigne.

Les qualités requises

Il ou elle apprécie le travail extérieur et le travail physique. Parfois seul.e dans les rangs des vignes, il ou elle est à la fois autonome et capable d'intégrer les consignes. Le maintien d'une bonne cadence de travail est attendu. Ses activités variées nécessitent une capacité d'adaptation aux différentes tâches.

Les formations

Du CAP à ingénieur, les formations sont accessibles par voie scolaire et par apprentissage. Des formations complémentaires sont accessibles à tous les niveaux, pour compléter la formation de base dans un domaine spécifique.

En démarche de **reconversion**, il est également possible de bénéficier des formations pour adultes.

Je souhaite en savoir plus sur ce métier,

04 78 19 61 50

FICHE METIER

Agent.e viticole spécialisé.e

Autres dénominations : ouvrier.ère viticole spécialisé.e en taille

Ses principales missions

Il ou elle intervient sur les opérations techniques pour accompagner le développement des vignes telles que la taille. Ces opérations sont primordiales pour les rendements et dépendent des objectifs du chef d'exploitation.

Les conditions d'exercice

Il ou elle travaille en plein air, seul ou en équipe. Les missions peuvent se dérouler de décembre à mars, en fonction des années.

Les qualités requises

Il ou elle apprécie le travail extérieur et le travail physique. Parfois seul dans les rangs des vignes, il ou elle est à la fois autonome et capable d'intégrer les consignes. Le maintien d'une bonne cadence de travail est attendu.

Les formations

Des formations spécifiques et techniques pour acquérir les bons gestes et s'approprier les différentes techniques de taille peuvent être envisagées.

Je souhaite en savoir plus sur ce métier,

04 78 19 61 50

Saisonnier.ère en viticulture

Autres dénominations : saisonnier.ère travaux en vert, vendangeur.se

Ses principales missions

Le saisonnier.ère « travaux en vert » intervient sur des phases spécifiques de la conduite des vignes, pour favoriser leur développement. Il ou elle peut être missionné pour

- les travaux de printemps (relevage, palissage, epamprage, vendanges en vert) de mars à juillet,
- les opérations de plantation

Le ou la vendangeur.se intervient durant la période des vendanges, de fin août à début octobre selon les années. Il ou elle peut occuper la fonction de coupeur.se ou porteur.se.

Les conditions d'exercice

Il ou elle travaille en plein air seul ou en équipe.

Pendant les vendanges, il ou elle peut être parfois logé et nourri.

Les qualités requises

Le ou la saisonnier.ère « travaux en vert » aime le travail extérieur et le travail physique. Parfois seul dans les rangs des arbres, il ou elle est à la fois autonome et capable d'intégrer les consignes. Le maintien d'une bonne cadence de travail est attendu.

Le ou la vendangeur.se intervient en équipe. Il apprécie le travail extérieur et le travail physique et la vie en communauté. Le maintien d'une bonne cadence de travail est attendu ; la période des vendanges représente le résultat du travail de l'année pour l'entreprise.

Les formations

Il n'y a pas besoin de qualification ou d'expérience spécifique.

Je souhaite en savoir plus sur ce métier,

04 78 19 61 50