

Ouvrier.e viticole



L'ouvrier.e viticole est polyvalent et aide à cultiver la vigne et récolter le raisin. Le métier se pratique chez un viticulteur ou un vigneron. Il doit s'adapter au rythme de saisons et se doit d'entretenir la vigne tout au long de l'année. Le travail de viticulteur est physique, l'ouvrier.e agricole doit s'adapter au temps, aux saisons et au grand air. Les activités varient selon la saison, allant du plantage de vigne, à l'ébourgeonnage, aux vendanges, jusqu'à tirer les bois. Il doit maîtriser et savoir entretenir la vigne, mais aussi, les outils et le matériel avec lequel il travaille. Il peut y avoir un Équipement de Protection Individuelle (EPI), et doit connaître et respecter les consignes de sécurité, et d'hygiène. L'ouvrier.e viticole peut travailler seul ou en équipe. Il doit s'adapter et respecter les consignes données, ainsi que ses collègues et le lieu dans lequel il se trouve.

Les qualités pour ce poste sont : d'être autonome, d'être rigoureux, méticuleux et attentif à la vigne.

Critères :

- ✓ **Savoir-faire :**
- ✓ Reconnaître un pied de vigne
- ✓ Réaliser l'ébourgeonnage / relevage / accolage
- ✓ Vendanger
- ✓ Tirer les bois avec les différentes mises en andain
- ✓ Biner et entretenir les rangs de vignes
- ✓ Entretien / intervenir sur le cycle et l'évolution de la vigne
 - ❖ **Savoir-être :**
 - ❖ Être assidu
 - ❖ Être motivé
 - ❖ Être consciencieux
 - ❖ Être persévérant
 - ❖ Être confiant
 - ❖ Comprendre et respecter les consignes / procédures de travail
 - ❖ Savoir porter les Équipements de Protection Individuelle (EPI) en adéquation à la mission

Mots – clés : *accolage, bois, culture, de, ébourgeonnage, la, les, manœuvre, ouvrier, ouvrière, ouvrière, polyvalence, raisin, récolte, relevage, saison, saisons, sarment, sarments, tirer, vendanges, vigne, vigneron, vigneron, vignes, vin, viticole, viticulteur, viticulteurs, viticulture*