

CHATEAU FORTIA
FICHE DE TRACTORISTE POLYVALENT
17.11.21

Objectif du poste:

Assurer tous les travaux manuels liés à l'activité et aux cultures de la société.

• **MISSIONS GENERALES**

Dans l'organisation générale de la société Château FORTIA, le tractoriste polyvalent doit essentiellement réaliser les missions suivantes :

- ❑ **Réalisation des travaux mécaniques dans les vignes tout au long de l'année**
- ❑ **Participation aux travaux manuels dans les vignes**
- ❑ **Entretien et maintenance du matériel**
- ❑ **Réalisation des travaux liés à la cave**

• **CONTENU OPERATIONNEL / TACHES**

- ❑ **Réalisation des travaux mécaniques dans les vignes tout au long de l'année**
 - Réaliser l'entretien du sol (labours, griffage, décavaillonnage...)
 - Réaliser l'épandage des engrais
 - Effectuer les traitements phytosanitaires (Préparation de la bouillie et traitement)
 - Réaliser le broyage des sarments
 - Réaliser les écimages
 - Conduire les engins agricoles lors des vendanges
- ❑ **Participation aux travaux manuels dans les vignes**
 - Réaliser la taille manuelle
 - Ponctuellement,
 - Tirer les bois
 - Réaliser l'attachage des vignes
 - Participer à la co-plantation des vignes
 - Réaliser l'ébourgeonnage
 - Passer la picole
 - Arroser les petits plants
 - Relever les fils
 - Réaliser les vendanges en verts
 - Tomber les raisins atteints par la pourriture
 - Arracher les vignes mortes
 - Mettre en place le système d'irrigation mobile
- ❑ **Entretien et maintenance du matériel de vigne et de cave**
 - Entretien du matériel agricole (tracteur, broyeur, écimeuse, pulvérisateur, charrues)
 - Nettoyer les pulvérisateurs
 - Entretien du palissage (fils de fer et piquets bois)
 - Entretien du matériel de cave (pompe, égrappoir, pressoir, filtre, mise en bouteille, fouloir)
- ❑ **Réalisation des travaux liés à la cave**
 - Participer aux vinifications (remontage, délestage, décuve)
 - Réaliser les opérations de soutirage et transfert des vins
 - Réaliser les opérations de préparation des vins à la mise en bouteille (filtration sur plaque)
 - Ajouter les intrants aux vins (SO₂, acide tartrique...)

- Réaliser les ouillages
- Nettoyer et désinfecter la cave et l'ensemble du matériel (cuves, manches, pompes, barriques, foudres)

• **LIENS HIERARCHIQUES ET FONCTIONNELS**

- ❑ *Le tractoriste est en relation **fonctionnelle avec l'ensemble du personnel.***
- ❑ *Il a une **relation hiérarchique avec la directrice technique.***
- ❑ *Relations externes : prestataires de service, fournisseurs.*

Compétences liées à l'exercice de la fonction

SAVOIRS (Formation initiale et/ou expérience) :

Formation de tractoriste ou expérience de 2 ans minimum
 Formation en mécanique ou expérience en mécanique agricole
 Certiphyto
 CACES (certification ou autorisation de conduite)

SAVOIRS FAIRE :

Se référer aux activités et tâches par poste

SAVOIRS ETRE :

Bonne culture et sensibilité du vivant
Adaptabilité, polyvalence
Bonne dextérité manuelle
Ecoute
Organisation, rigueur
Capacité à travailler en équipe
Passion pour le métier
Ouverture d'esprit
Investissement professionnel, Réactivité

Contexte de la situation de travail

Difficultés, spécificités du poste :

- Travail le WE et les jours fériés
- Travail de nuit (ponctuellement)
- Horaires saisonniers (Hivers 7h30 – 16h / Eté démarrage entre 5h30 et 7h)
- Travail sous conditions météorologique variées (Froid, vent, forte chaleur)
- Travail sous pression (ponctuellement, période de vendange)
- Gestion des aléas de toute sorte (technique,...)
- ...

Moyens mis à disposition :

Indices de performance :

Bonne conduite du matériel agricole, bonne application des consignes, anticiper, prévenir et alerter sur le manque de moyens ou la survenance de difficultés.

Objectifs :

Bon état sanitaire de la vigne
 Bon état général des cultures

