



Le Domaine de Leos est une exploitation viticole et oléicole d'exception de 41 ha situé à L'Isle-sur-la-Sorgue qui a construit un modèle singulier de développement avec l'ambition de créer en Provence des produits remarquables par leur qualité, leur singularité et leur engagement environnemental et sociétal.

Le domaine se singularise par une grande diversité de cultures, viticulture, oléiculture mais aussi apiculture, production de thym sauvage, projet d'un potager d'exception, le tout travaillé dans un modèle écologique avec des modes de culture BIO.

Dans le cadre du développement en cours de notre exploitation et pour compléter nos équipes, le domaine recherche un ouvrier polyvalent.

Sous la Responsabilité de la cheffe d'exploitation et du chef de culture, vous serez amené à réaliser les missions suivantes

Entretien des installations au vignoble et dans toutes les productions oléicoles, truffières ou autre (palissages, irrigation...),

Tous travaux au vignoble : taille, complantations, ébourgeonnage, levage, travaux en vert, Vendanges

Tous travaux dans les oliviers : taille, entretien du sol, ...

Récolte des olives

Entretien des abords du Domaine.

Dans un deuxième temps après une adaptation au domaine et formation si nécessaire :

Réglage des outils et conduite des tracteurs pour travaux du sol (lames inter-ceps, décavaillonneuse, disques, semis de couverts, roulage, broyage...) et divers travaux agricoles, en complémentarité du chef de culture et de l'assistant au chef de culture en place.

Réalisation des traitements phytosanitaires (préparation, application, nettoyage du matériel)

Gestion des équipes de travailleurs externes pour des travaux saisonniers comme les vendanges ou la récolte des oliviers.

Poste polyvalent, varié et évolutif. Entreprise à l'état d'esprit familial et l'esprit d'équipe avec de fortes valeurs du collectif.

Recherche profil dynamique, polyvalent, rigoureux et motivé.

Ouverture d'esprit et adaptabilité indispensables.