

FICHE DE POSTE MARAÎCHER

A propos de nous	<p>Nous sommes un hôtel-restaurant réputé pour notre engagement envers la qualité et la fraîcheur des produits que nous servons à nos clients. À une dizaine de kilomètres de notre établissement principal situé à DELME, nous possédons un terrain d'un hectare comprenant un gîte et un étang, nommé La Perhotte. Nous y cultivons des fruits et légumes destinés à notre restaurant.</p> <p>Nous cherchons à recruter un maraîcher passionné et expérimenté pour rejoindre notre équipe et prendre en charge cette production locale.</p>
Intitulé du poste	Maraîcher à Temps Partiel
Lieux de travail	Terrain situé à Ancy-les-Solgne à 10 minutes de l'hôtel-restaurant A LA 12 à DELME
Type de contrat	CDI à temps partiel
Horaires de travail	Variables, environ 20 heures par semaine (possibilité de modification en fonction des saisons et des besoins de production)
Missions Principales	<ul style="list-style-type: none">* Planifier, cultiver et entretenir les plantations de fruits et légumes.* Réaliser les semis, plantations, arrosages, traitements biologiques et récoltes.* Assurer le suivi et l'entretien des équipements de culture (outils, systèmes d'irrigation, etc.).* Veiller à la santé des cultures et prévenir les maladies et nuisibles de manière respectueuse de l'environnement.* Récolter et conditionner les produits destinés à être livrés au restaurant.* Collaborer avec le chef de cuisine pour adapter les cultures aux besoins du restaurant.
Profil recherché	<ul style="list-style-type: none">* Expérience : Minimum 2 ans d'expérience en maraîchage, de préférence en agriculture biologique ou permaculture.* Compétences techniques : Connaissance des techniques de culture maraîchère, aptitude à utiliser des outils et équipements agricoles.* Qualités personnelles : Autonomie, rigueur, passion pour l'agriculture, sens de l'organisation et bon relationnel.* Permis de conduire : Obligatoire (pour les déplacements entre le terrain et le restaurant).
Nous offrons	<ul style="list-style-type: none">* Un environnement de travail agréable et naturel.* La possibilité de travailler de manière autonome tout en faisant partie d'une équipe dynamique et engagée.* Une rémunération attractive dépendant de l'expérience et compétences.* Des avantages liés à l'entreprise (repas, hébergement occasionnel si besoin)
Candidature	<p>Pour postuler, veuillez envoyer votre CV et une lettre de motivation à l'adresse suivante : thomas@ala12.fr</p> <p>Pour plus d'informations, vous pouvez également consulter nos sites internet : https://laperhotte.fr et https://ala12.fr.</p> <p>Nous attendons avec impatience de rencontrer des candidats motivés et passionnés par le maraîchage et la production locale. Rejoignez-nous pour contribuer à la qualité de notre cuisine et à la satisfaction de nos clients !</p>