

Offre d'emploi : Ouvrier polyvalent chez Vin de Liège

À propos de Vin de Liège : Vin de Liège est une coopérative vinicole unique en Belgique, située à Liège. Nous nous engageons à produire des vins biologiques de haute qualité tout en promouvant l'économie sociale. Notre mission est de conjuguer passion, qualité et respect de l'environnement pour offrir à nos clients un vin de haute qualité.

Lieu de travail : rue Fragnay, 64 – 4682 Heure-Le-Romain

Type de contrat : Temps plein (38h/semaine)

Salaire : Selon barème convention paritaire 329.02.20 - échelon 2 + chèques repas

Horaires de travail :

- Lundi, mardi, mercredi & jeudi : 8h à 16h30 (30' à midi)
- Vendredi : 8h à 14h30 (30' à midi)
- D'avril à juillet et durant les vendanges : heures supplémentaires à prester, parfois le week-end en fonction des conditions météorologiques. Ces heures seront récupérées.

Responsable hiérarchique : responsable vignes

Mission : En tant qu'ouvrier polyvalent chez Vin de Liège, vous jouerez un rôle crucial dans la maintenance et l'entretien de notre matériel, de nos infrastructures ainsi que dans la réalisation des travaux mécanisés et manuels à la vigne. Vos principales responsabilités incluent :

- Petites réparations et entretien (matériel agricole, bâtiment ...)
- Réalisation des travaux mécanisés à la vigne
- Travaux agricoles manuels (taille des vignes durant l'hiver, etc.)
- Petits travaux divers (courses, commandes, entretien des abords, etc.)

Profil recherché :

- **Diplôme(s) et expérience :** Aucun diplôme ou expérience spécifique, nous recherchons une personne qui sait se débrouiller, faire de petites réparations et qui apprend rapidement.
- **Compétences pratiques :** Mécanique de base + permis de conduire (permis tracteur à passer dans les premiers mois de l'engagement).

- **Compétences comportementales :** Consciencieux, rigoureux, autonome, esprit d'initiative, débrouillard, curieux et désireux de se former continuellement, sens de l'organisation, esprit d'équipe et ouverture d'esprit

Ce que nous offrons :

- Un environnement de travail dynamique et passionnant au sein d'une coopérative engagée
- Une opportunité de contribuer à la production de vins biologiques de haute qualité
- Un salaire compétitif et des avantages attractifs, y compris des chèques repas

Comment postuler : Envoyez votre CV à info@vindeliège.be