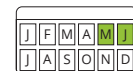


ÉBOURGEONNAGE, ÉPAMPRAGE

Définition



de mai à juin

C'est quoi ?

Ebourgeonnage = enlever les gourmands inutiles à la vigne.

Epamprage = enlever les gourmands / pousses présentes sur le tronc de la vigne.

Ça sert à quoi ?

Equilibrer la vigne et favoriser une production qualitative.

Faciliter la taille pour l'hiver.

Le geste :

Arracher le bourgeon ou le gourmand en trop.

Les indispensables

Compétences / aptitudes :

- Travailler dehors
- Avoir le sens de l'observation
- Rapidité et dextérité

Formations :

- Débutant accepté mais toute expérience est appréciée

Conditions physiques :

- Position debout et dos courbé

Équipements :

- Chaussures et tenue adaptées selon la météo / l'entreprise

La rémunération

SMIC horaire.

Trouver un emploi saisonnier

Rendez-vous sur le site :
www.elioreso.com/saisons
et téléchargez l'application mobile des offres d'emploi



J'ANTICIPE
MA SAISON !



Consultez
l'**agenda**
des **candidatures**

Accédez au
calendrier interactif
des saisons