

Vendanges 2024 - Domaine Joseph DROUHIN

Conditions provisoires non contractuelles susceptibles d'être modifiées

Lieu de travail	Vignoble de la Maison Joseph Drouhin en Bourgogne
Dates 	Début vers le 12 septembre 2024. Vous devez avoir votre pièce d'identité avec vous chaque jour. Durée probable 10-15 jours de coupe.
Horaires 	Journée de travail effectif de 7h (cette durée peut varier légèrement d'une journée à l'autre) Début du travail effectif à la vigne 7h Pauses d'un quart d'heure le matin et une heure à midi (non rémunérées). Fin de la journée de travail entre 16h15 et 17h environ. Aménagements horaires si fortes chaleurs.
Jours de repos	Les jours travaillés sont décidés en fonction des conditions climatiques et de ce fait, difficiles à prévoir. Il est arrivé que les vendanges soient interrompues si la météo est annoncée bonne et que le raisin manque de maturité. Seuls les jours travaillés sont payés, ils sont décidés en fonction de la météo.
ALCOOL / DROGUES	L'alcool sous toutes ses formes et les plantes ou substances classées comme stupéfiants sont interdits sur le lieu de travail et vous ne devez pas vous présenter au travail sous leur influence.
Repas 	Prendre un copieux petit déjeuner. Casse-croute offert le matin. Le repas de midi est à votre charge. Vous devez vous munir le matin d'un panier-repas pour le midi , qui sera pris sur place à la vigne. En compensation du repas, nous vous versons en fin de vendanges une prime de panier de 7,30 € par journée entière travaillée.
Transports 	<u>Nous vous offrons la possibilité de vous transporter à la vigne (qui est votre lieu de travail)</u> Si vous souhaitez bénéficier de nos transports : BUS gratuit signalé « vendangeurs DROUHIN » <ul style="list-style-type: none">• Au départ du domaine à Beaune : Rendez-vous à 7h30 précises le premier jour dans les locaux de la Maison Joseph Drouhin à Beaune, rue du 2^{ème} cuirassier (vers le lotissement de Chavet en direction de Bligny lès Beaune) Entrer par la 2^{ème} grille à gauche de la rue du 2^{ème} cuirassier. Nous vous conduirons sur votre lieu de travail et vous ramènerons à ce même endroit après votre journée de travail. <u>L'horaire pourra être ajusté les jours suivants.</u>• Au départ de SAINT MARCEL (1): NOUVEAU ! Un bus vous attendra - 6 h 30 parking Boulangerie « le wagonnet des Pains », 19 rue de la Villeneuve – 71380 Saint Marcel Retour le soir au même endroit.• Au départ de Chalon sur Saône (1): Un bus vous attendra - 6 h 55 devant le hall de la gare - 6 h 40 sur le parking de l'Hôtel des impôts - rue Pierre Nugue Retour le soir au même endroit.• Au départ de Seurre (1): Un minibus vous prendra - 6 h 45 sur la place devant le restaurant le Grillardin, faubourg St Georges à Seurre - 6 h 55 environ devant l'entrée du camping de Seurre - 7 h 05 environ à Pouilly sur Saône, route de Dijon, devant la boulangerie Retour le soir au même endroit.• Au départ de SAVIGNY LES BEAUNE - BEAUNE (1): NOUVEAU ! - 7 h 00 Devant le camping de Savigny les Beaune - 7 h 05 Rue des blanches fleurs - 7 h 15 Gare de Beaune un minibus vous prendra sur le parking 150m à gauche en sortant de la gare. Retour le soir au même endroit. <p><i>Le premier jour venez un peu avant et soyez patient. L'horaire sera éventuellement ajusté les jours suivants. En cas d'absence, nous nous réservons le droit d'attribuer votre place dans les minibus à quelqu'un d'autre.</i></p> <p>(1) Seules les personnes INSCRITES pour le transport (avec une pièce d'identité) pourront monter dans le bus.</p> <p>Dans tous les cas, seules les personnes préalablement inscrites, donc déclarées, seront acceptées. Ne venez pas avec des amis ou connaissances même en remplacement de quelqu'un.</p>

Vendanges 2024 - Domaine Joseph DROUHIN

Conditions provisoires non contractuelles susceptibles d'être modifiées

<p>Rémunération</p> 	<p>Le tarif est le suivant :</p> <p>Coupeur palier 1, 12,50 € brut de l'heure Porteur (avec brouette) palier 1, 13,50 € brut de l'heure</p> <p>+ Prime Fidélité : NOUVEAU !</p> <ul style="list-style-type: none">- + 5% à partir de 2 années de vendanges complètes faites au sein de notre domaine (à compter de 2020)- + 3% si vendanges complètes en 2023 <p>+ Prime assiduité de 10% si la TOTALITE des vendanges effectuées ET cadeau vin</p> <p>Votre bulletin de paie vous parviendra sous huitaine après la fin des vendanges. Le règlement s'effectuera par virement, directement à votre compte bancaire ou postal.</p> <p>IMPORTANT</p> <ul style="list-style-type: none">- Toute personne n'effectuant pas la totalité des vendanges ne peut prétendre à un paiement anticipé- Nous ne procédons à aucun versement en espèces- Nous ne versons pas d'acomptes. <p>En venant travailler pour notre Société, vous serez obligatoirement et systématiquement déclaré à la Mutualité Sociale Agricole de Bourgogne 14 Rue Félix Trutat 21046 Dijon Cedex. Ceci vous garantit en cas d'accidents. L'ouverture des droits est la même qu'au régime général de Sécurité Sociale. De plus, la réforme des retraites modifie l'âge de départ ainsi que la durée des cotisations. Chaque petite activité salariée est importante et peut valider 1 ou 2 trimestres dans l'année.</p>
<p>Logement</p> 	<p>Pas de logement possible chez l'employeur. Campings conseillés :</p> <ul style="list-style-type: none">- « Camping de la plage » 21420 Seurre 03.80.20.49.22 (BUS gratuit)- « Les premiers prés » 21420 Savigny les Beaune 03.80.26.15.06 (BUS gratuit)- Aire de camping-car –rue du Faubourg St Jacques 21200 Beaune
<p>Pharmacie :</p>  <p>COVID</p> <p>Canicule</p>	<p>Nous tenons à disposition une trousse de premiers secours mais ne sommes pas habilités à distribuer des médicaments. Pensez à vous prémunir pour les maux de tête, dents, piqûres d'insectes, etc...</p> <p>Il est par ailleurs, souhaitable d'être à jour du vaccin antitétanique.</p> <p>Il est conseillé :</p> <ul style="list-style-type: none">- de mesurer votre température vous-même en cas de sensation de fièvre avant de partir travailler et plus généralement d'auto-surveiller l'apparition de symptômes évocateurs de Covid19. <p>Boire de l'eau régulièrement, de l'eau fraîche sera à votre disposition – Protéger peau et tête du soleil</p>
<p>Recommandations</p>   	<p>Équipement : il est indispensable de prévoir un chapeau, de bonnes chaussures, des gants ainsi que des bottes et des vêtements adaptés : soleil, pluie, froid (par expérience un K-way n'est pas suffisamment longtemps protecteur). En cas de besoin possibilité de dépanner avec des protections de pluie. L'outillage, seau et sécateur, vous est fourni sur place. Vous en serez responsable. Si ce matériel ne nous était pas rendu, son prix serait décompté de votre rémunération.</p> <p>L'usage du téléphone portable n'est autorisé que pendant les pauses et transferts de vigne à vigne.</p> <p>Par sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none">- ne pas placer d'outils dans les poches ou ceintures et ne pas travailler à deux sur un même cep.- des consignes vont vous être données par le responsable de votre équipe le premier jour, pour vous conseiller les meilleures postures de travail.- prenez garde également aux manœuvres d'engins, tracteurs et autres véhicules. <p>Il est recommandé de <u>se laver les mains avant les repas</u> et <u>ne pas manger de raisins non lavés</u>.</p> <p>Nous ne sommes pas responsables des objets laissés dans les véhicules.</p> <p>Chauffeurs de véhicules : merci de nous fournir la copie de votre permis de conduire et de respecter le code de la route, toute infraction serait à votre charge.</p>

Nous travaillons en équipe parfois nombreuses. Il est donc primordial que chacun veille à son comportement, ait une attitude respectueuse et soit attentif aux directives données par les chefs d'équipes. De ceci dépend toute l'ambiance des vendanges que nous souhaitons agréables à chacun.

Beaune, le 28 juin 2024