



La Gourmandise du Poitou produit 120 ha de melon charentais depuis 1962 au cœur de la région Haut-Poitou. 2500 tonnes par an sont expédiées à travers la France et pays limitrophes sous les labels officiels :

IGP MELONS DU HAUT-POITOU
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Calendrier de production

	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept
SEMI							
PLANTATION							
CEUILLETTE							
CONDITIONNEMENT							

Conditions de travail

Attention ! Travail physique et répétitif !
Du lundi au samedi, exceptionnellement le dimanche matin et jours fériés, avec horaires variables selon l'activité et la météo.
Salaire : S.M.I.C. horaire.



Informations

Je viens d'intégrer une équipe de travail au sein de La Gourmandise du Poitou il m'a été remis :

- Fiche « Travail et chaleur »
- Fiche de poste
- L'extrait du règlement intérieur
- La déclaration préalable à l'embauche
- Le contrat de travail (à remettre signé au chef d'équipe le lendemain)

L'hébergement, les repas et le transport ne sont ni gérés, ni pris en charge par l'entreprise.

Les temps de pause ne sont pas rémunérés. Le règlement et le bulletin de salaire seront remis le 5 du mois.

Les demandes d'acompte devront être faites avant le 17 du mois à votre chef d'équipe.

En cas d'absence, prévenir votre chef d'équipe.

Pour toute autre question, je m'adresse à mon chef d'équipe.

Organisation de la journée

Lieu et Heure d'embauche définis chaque jour pour le lendemain.

Je prends un solide petit déjeuner (pain, céréales,...), et j'apporte mon panier repas.

Je me protège donc je prévois

- **Bottes et chaussures**
- **Tenue de pluie**



Je bois régulièrement de l'eau pour éviter la déshydratation. L'eau sera mise à ma disposition sur chaque parcelle.

Je respecte les lieux mis à ma disposition.

Santé et Sécurité au travail

MESURES PREVENTIVES :

Une formation Santé et Sécurité au travail est assurée par l'entreprise. Tous les documents remis sont à consulter impérativement.

MES OBLIGATIONS :

- Porter la casquette et les gants fournis par mon employeur.
- Ne pas travailler torse nu.
- Respecter toutes les consignes de sécurité.
- Respecter les règles élémentaires de savoir vivre et de savoir être en collectivité.



**ALCOOL
STUPEFIANTS
FUMER
TELEPHONE**

Contact

LA GOURMANDISE DU POITOU

9, rue des Gautreaux
86 380 OUZILLY
Tél : 05 49 19 13 46

@mail : contact@lagourmandisedupoitou.com
Web : www.lagourmandisedupoitou.com

Organigramme

Martine GIRARD
Direction

Frédérique THINON
Assistante de direction

Joël MENOUX
Responsable de production

Chef d'équipe
Conditionnement

Assistante Saisonnière
Accueil

Jean-Louis BIARD
Vivian BERGE
Opérateurs de culture

Victorin AKOHOUEGNON
Encadrement saisonniers

Michel GUILLOT
Mécanicien

Anthony NIVAUX
Maintenance

Chefs d'équipe
Cueillette

Chefs d'équipe
Plantation

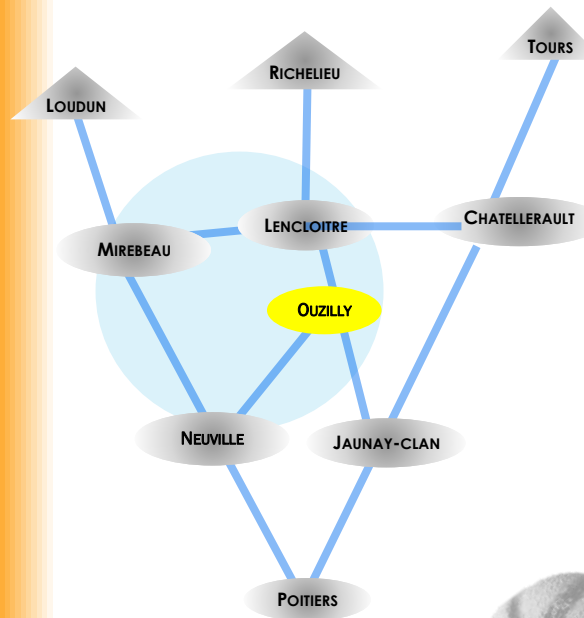
Chef d'équipe
Conditionnement

Equipe
Cueillette

Equipe
Plantation

Equipe
Conditionnement

Zone de production



BONNE SAISON



LIVRET D'ACCUEIL

