



Ramasseur de prunes



Descriptif de l'emploi

La cueillette : Le fruit se récolte mûr et peut nécessiter plusieurs passages sur une parcelle

Le ramassage des fruits s'effectue au sol, à la main et fruit par fruit. La cueillette manuelle peut être utilisée en complément de la récolte mécanique

Le triage : Il s'effectue en position debout derrière les machines

- Après la récolte, les prunes sont lavées et triées pour éliminer les fruits de mauvaises qualité. Les prunes sont calibrées par taille en lot homogène et étendues sur des claies.
- Après le séchage l'opération de tri est très importante, elle permet d'écarter les fruits fendus, blessés ou tachés ainsi que les fruits mal séchés. Cette activité s'effectue à la main, sur des tapis de triage ou sur les claies de séchage avant stockage

Savoir-faire : Ce que l'on attend de vous

- Avoir le sens de l'observation
- S'assurer de la bonne maturité du fruit et de son calibre
- Manipuler les prunes avec précaution
- Trier les fruits non commercialisables
- Manutention des palox

Savoir-être : l'indispensable

- Travail physique (manipulation de charges)
- Aimer travailler en équipe
- Respecter les consignes
- Esprit d'initiative, organisation, autonomie
- Respecter les consignes d'hygiène agroalimentaire

Formation

- Aucune formation requise
- Débutant accepté
- Possibilité d'apprendre sur le tas en un ou deux jours

Les autres tâches possibles

- L'enclayage, le déclayage des prunes
- La taille
- L'entretien du verger



Les qualités requises

- Dextérité, rapidité
- Précision et délicatesse dans les gestes
- Etre disponible (horaires décalés possibles)



ANEFA Dordogne
295 Boulevard des Saveurs – cré@vallée Nord
24660 Coulounieix Chamiers
Tél : 05.53.35.88.52 – www.dordogne.anefa.org



Suivez-nous sur Facebook :
www.facebook.com/ANEFA.24