

JOB Julie, 34 ans
Mobile
juli52@hotmail.fr
0761941361
Permis B, véhiculée

OUVRIERE ARBORICOLE

Savoir-faire

Éclaircir, récolter un fruit à maturité
Préparation de commandes, marché, livraison
Bases : taille, plantation et taille de formation, gestion de maladies et ravageurs, conduite de tracteur avec remorque, traitement...

Savoir-être

Travail seule ou en équipe, bonne communicatrice
Faire preuve de curiosité et de réactivité
S'adapter aux changements, prendre des initiatives
Être dynamique et enthousiaste
Satisfaction du travail bien fait

EXPERIENCES AGRICOLES

Fév - juillet 2026 : **Ouvrière arboricole à La ferme du May**, 38, verger diversifié bio
Taille (kiwi, pomme, prune), attachage, chantiers divers, commercialisation
Janvier 2026 : **Woofing à La ferme des Buis** (26) pour la taille de pommiers
Juin – juillet 2025 : Stage en **maraîchage bio à La ferme collective de la Tournerie**, Coussac, 87
suivi de salariat au mois d'octobre
Mars à octobre 24 : **Ouvrière agricole en maraîchage bio diversifié** au GAEC Les petits genêts, Puy-Guillaume, 63
Juillet 2023 : **Récolte des abricots** chez Georges Broyer à Erôme, 26
Juin 2023 : Stage à **La ferme des possibles en agroforesterie**, à Pernes-les-Fontaines, 84
Octobre 2022 : **Ramassage de châtaignes** et écrémage chez Julien Da Rocca, Ardèche
2017-18-19-22-25 : **Vendanges** en Savoie, en Champagne et Beaujolais
Étés 2016 - 2017: **Ouvrière arboricole** dans une ferme familiale à Kelowna, BC, Canada
Eclaircissage de pommiers et pêcheurs, récolte de pêches, abricots, cerises, prunes, préparation de commandes, conduite de tracteur, vente en magasin

FORMATION

2024-2025 : **BPREA maraîchage bio UCARE agroforesterie et arboriculture** à Die, 26
Avril-Juin 2023 : Formation professionnalisante : Ouvrière polyvalente maraîchage et **arboriculture** au CFPPA de Hyères : Obtention de SST, ACES, Certiphyto
Juin 2013 : Obtention du BTS Hôtellerie Restauration : Art culinaire, de la table et du service
Juin 2010 : Obtention du baccalauréat scientifique, mention assez bien

AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2019 - 2022 : Chef de rang au restaurant bistronomique Les Vignes à Montpellier
Seule en salle, de la mise en place de la salle à l'encaissement des clients
2014 - 2018: Chef de rang dans différents restaurants à Playa del Carmen et Tulum, Mexique

LOISIRS

Escalade, "nature", lecture, bricolage