



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

LIVRET D'ACCUEIL AUX VENDANGEURS

Château Mouton Rothschild
Château Clerc Milon
Château d'Armailhac

Bienvenue !

Nous vous invitons à lire attentivement cette brochure. Vous y trouverez les informations pratiques et utiles qui faciliteront votre intégration, ainsi que les règles de fonctionnement à respecter.





Notre vision et nos 3 Châteaux	03
<hr/>	
Rappel des règles de vie	04
<hr/>	
Sécurité	05
<hr/>	
Règles d'hygiène	06
<hr/>	
Informations pratiques Châteaux Mouton Rothschild, Clerc Milon et d'Armailhac	07
<hr/>	



Notre devoir d'excellence

L'origine de notre renommée repose sur l'élaboration de Crus d'exception, grâce à leur terroir unique et à la recherche permanente de l'excellence qui anime chacun d'entre nous.

Nous comptons sur vous pour toujours avoir cette philosophie à l'esprit.

La vision Société

*« Ensemble vivre la vigne pour toujours
plaire et surprendre dans la continuité
de l'histoire familiale »*



Château Mouton Rothschild

1er Grand Cru Classé de Pauillac

Encépagement : dominante Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc



Château Clerc Milon

Grand Cru Classé de Pauillac

Encépagement : dominante Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc



Château D'Armailhac

Grand Cru Classé de Pauillac

Encépagement : dominante Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot



Rappel des règles de vie



La consommation d'alcool et de stupéfiants est formellement interdite sur les propriétés.



L'usage du téléphone portable est limité aux situations d'urgence.



A la fin de la mission, le matériel mis à la disposition du personnel sera restitué en bon état.



Afin de limiter les vols et les pertes, il est recommandé de ne laisser aucun objet de valeur à l'intérieur de votre véhicule et de vos sacs.



Une aire d'accueil est mise à disposition des vendangeurs. Les accompagnants de moins de 18 ans ne sont pas admis.

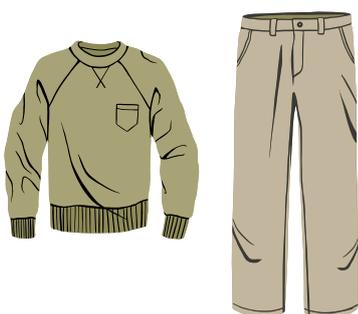


Attention, aucun animal ne sera admis durant vos horaires de travail (bus, parcelles...). En dehors de ces horaires, les animaux doivent être tenus en laisse ou attachés, et être à jour de leurs vaccinations.



Sécurité

Les vendanges ont lieu en respectant le délai avant-récolte du dernier traitement biologique réalisé, qui nous le rappelons, est d'un maximum de 3 semaines.



Par principe de précaution, nous vous recommandons le port de vêtements couvrants (bras et membres inférieurs).

Le port de gants est obligatoire pour le personnel affecté aux tables de tri dans les chais.



Lors des fortes chaleurs, il est important de s'hydrater régulièrement et de se couvrir la tête. Une gourde et une casquette vous seront fournies à cet effet.



Règles d'hygiène



Conformément à la loi en vigueur, il est interdit de fumer et de vapoter dans les lieux publics.



Il est strictement interdit de manger sur le lieu de travail.



Tous les déchets seront jetés dans les poubelles prévues à cet effet.

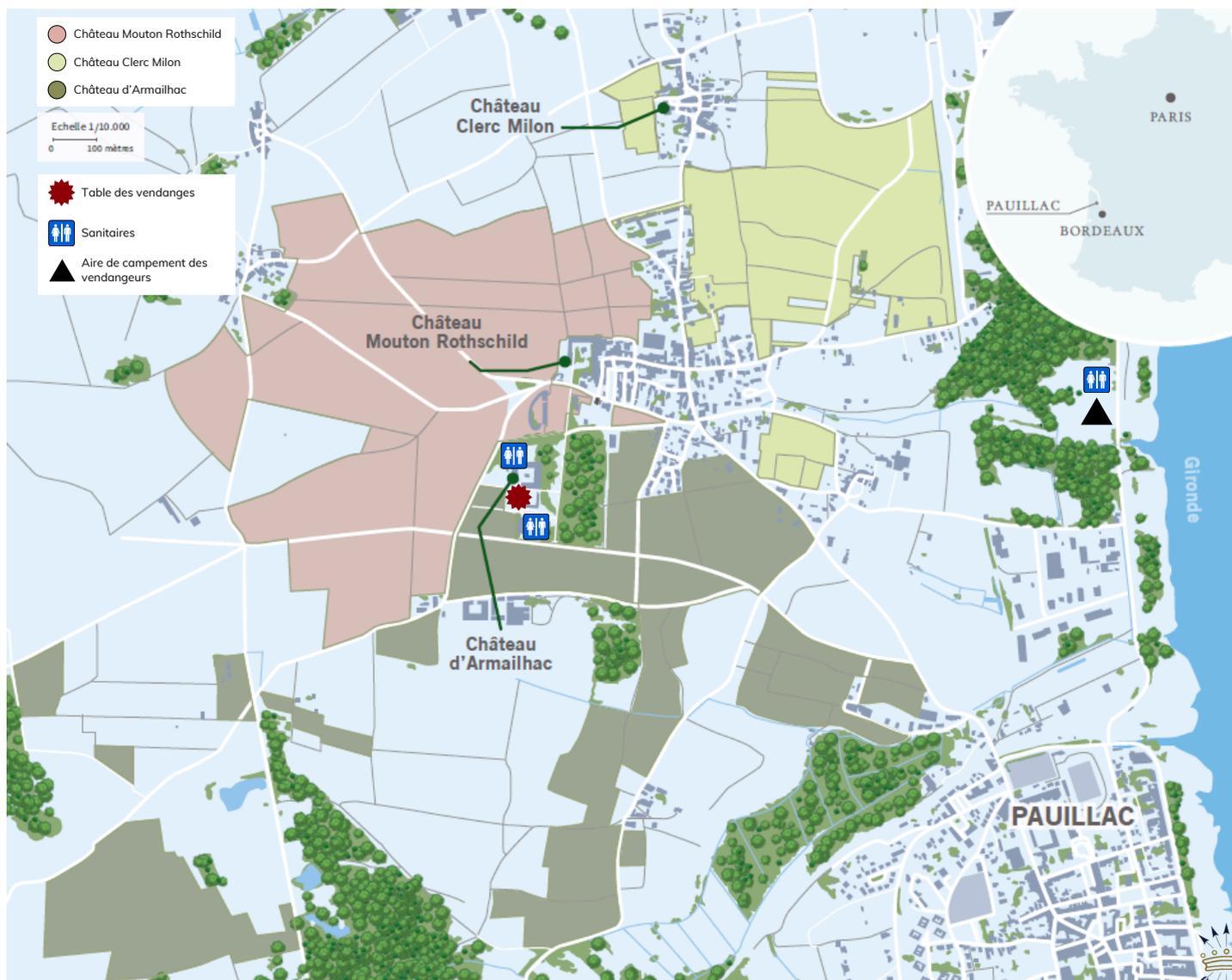


Informations pratiques

Châteaux

Mouton Rothschild, Clerc Milon, d'Armailhac

- Votre véhicule sera garé sur l'aire d'accueil vendanges BPHR où un bus ou une navette attendra pour emmener chaque équipe sur les parcelles à vendanger.
- Les horaires de travail vous seront communiqués ultérieurement.
- Pour toute question concernant votre contrat de travail, le service Gestion du Personnel vous répondra : **VRH@bphr.com**
- Tous les midis, l'ensemble des équipes se retrouve pour un repas servi à la table des vendanges. En complément, le soir, un sac-repas vous sera remis.





BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

BONNES VENDANGES !

