



PRZEWODNIK DLA UCZESTNIKÓW

WINOBRANIE HOXTON 2026

WAŻNE INFORMACJE

Szampania, Francja • sezon 2026

Adres agencji pośrednictwa pracy:

HOXTON Michał Lenarczyk
ul. Wilczy Stok 19
30-237 Kraków, Polska
e-mail: winobraniehoxton@gmail.com
Wpis do agencji pod numerem: 26109

Docelowy pracodawca francuski:

S.A.R.L SERVICES INTER-ENTREPRISES BARALBINS
Adres: 35 Rue d'Aube
10200 Bar-sur-Aube, Francja.

SPECYFIKA PRACY:

Winobranie w systemie akordowym jest wymagającą i intensywną pracą fizyczną. Wynik zależy od tempa i techniki pracy, ale również od plonu, warunków na polu, jakości winogron oraz niezależnych przestojów. Naszym celem jest utrzymanie przez cały dzień bezpiecznego, regularnego tempa, dokładnego zbioru i dobrej współpracy w grupie.

Jest to praca zręcznościowa, nie siłowa, polegająca na obcinaniu sekatorem kiści winogron, zbierania ich do wiader 5-7 kg i przerzucania ich do skrzyń, które będą zbierane przez pracowników winnicy. Winogrona rosną od wysokości 0-60 cm, co oznacza, że w ciągu tego wyjazdu wykonacie setki przysiadów i skłonów – przygotujcie się na solidne zakwasy.

OPIEKUN GRUPY:

Przed wyjazdem, każdy z Was zostanie przydzielony do danej grupy i do swojego szefa grupy. Są to doświadczeni zbieracze, którzy będą uczyć Was odpowiednich technik zbiorów oraz będą wyznaczać Wam tempo pracy, abyście osiągnęli jak najlepszy wynik.

Od tej pory wszystkie pytania kierujcie bezpośrednio do niego. Jeżeli coś stanie się na trasie lub jeżeli będziecie mieli problemy na miejscu – kontaktujecie się z nim. Jeśli będzie trzeba, szef grupy skontaktuje się z nami. W ten sposób unikniemy chaosu komunikacyjnego.

Szef grupy będzie ustalał Wam codziennie miejsca i godziny zbiorów, wskazywał kolejne pola, wyznaczał godziny przerw w pracy oraz ustalał tempo pracy. Jest też waszym opiekunem, więc jeżeli jest coś nie tak, on Wam pomoże.

SYSTEM PRACY:

Pracę rozpoczynamy zazwyczaj około godziny 6:30-6:45. Dzień pracy obejmuje 8 godzin aktywnej pracy oraz trzy zaplanowane przerwy: 15 min + 30 min + 15 min. W przypadku wysokich temperatur, ze względów bezpieczeństwa możemy rozważyć wcześniejszy start, aby uniknąć pracy w czasie największego nasłonecznienia. Ważne: czas dojazdu na winnicę i powrotu nie jest wliczany do czasu aktywnej pracy.

Naszym zadaniem jest wyłącznie zbiór winogron. Nie nosimy ciężkich koszy ani nie rozstawiamy skrzyń na polu. Te prace wykonują pracownicy winnicy.

TRANSPORT:

Transport organizowany jest we własnym zakresie. Większość uczestników dojeżdża do Francji samochodami osobowymi, natomiast osobom, które nie mają takiej możliwości, pomagamy znaleźć miejsce w aucie innych uczestników lub dołączyć do grup korzystających z wynajętych busów.

Osoby podróżujące do Francji własnym samochodem otrzymają od pracodawcy jednorazową dopłatę w wysokości 50 euro na osobę na pokrycie kosztów paliwa. Kwota ta zostanie doliczona do wynagrodzenia.

Dla osób korzystających z organizowanego transportu koszt przejazdu busem wynosi około 450-550 zł na osobę, w zależności od liczby dni pracy oraz rzeczywistych kosztów dojazdu na miejscu (kwota ta może nieznacznie wzrosnąć w przypadku wysokich cen paliwa). Koszt ten obejmuje transport do Francji i z powrotem, a także przejazdy na miejscu do winnic i sklepu. Pracodawca francuski dopłaca do transportu 130 euro na osobę.

W podanej kwocie uwzględnione są koszty wynajmu pojazdu, opłaty drogowe oraz paliwo. Należy pamiętać, że w busach obowiązuje odpowiedzialność grupowa, co oznacza, że ewentualne koszty, takie jak mandaty, są dzielone po równo pomiędzy wszystkich pasażerów.

TERMIN WYJAZDU:

Około 2 tygodnie przed winobranem, Rada Regionalna ustala termin zbiorów dla całej Szampanii. Jest to okres około 3 tyg. W tym czasie każdy właściciel winnicy wyznacza sobie swoją własną datę zbiorów w zależności od położenia, nasłonecznienia stoku oraz tempa dojrzewania winogron. Datę co do dnia możemy poznać nawet 3-4 dni przed wyjazdem, więc przygotujcie się dobrze wcześniej.

Winobranie trwa zazwyczaj od 8 do 12 dni roboczych. Dokładna liczba dni pracy zależy od przebiegu zbiorów i jest ustalana przez pracodawcę.

W razie podjęcia samowolnej decyzji o rezygnacji z winobrania, bez podania uzasadnionej przyczyny pracodawca zastrzega sobie prawo do odjęcia 10% z waszej wypłaty.

ODZIEŻ:

Na winobranie najlepiej zabrać porządne buty trekkingowe z grubą podeszwą i usztywnieniem na kostce. Pracujemy głównie na pochyłych stokach. Należy również zabrać wygodną odzież roboczą. Winogrona to miękkie owoce – gniotą się i wydzielają dużo soku, którym po czasie ubranie przesiąka. Trzeba więc zmieniać odzież roboczą przynajmniej co 2-3 dni. Ubrania można prać na miejscu lub zabrać więcej kompletów. Kompletując odzież należy również pamiętać o tym, że pogoda we Francji pod koniec lata bywa kapryśna – zdarzają się bardzo zimne poranki, ale również upalne popołudnia.

Koniecznienależy zabrać nakrycie głowy, wygodne kalosze/gumowce oraz wytrzymały płaszcz przeciwdeszczowy. Zaopatrzyć się we własne rękawice materiałowe - po jednej sztuce na dzień (takie jak do pracy w ogrodzie). Warto abyście zaopatrzyli się też w NAKOLANNIKI = MUST HAVE i LIVE CHANGER lub w spodnie z wszytymi na kolanach miękkimi gąbkami bo to znacznie poprawi komfort Waszej pracy.

WYŻYWIENIE:

Podczas wyjazdu na winobranie żyjemy się we własnym zakresie, więc warto zabrać ze sobą odpowiednią ilość prowiantu. Śniadania i obiady jemy na polu – ważne więc by mieć ze sobą produkty, które łatwo przewieźć i mają długie terminy ważności (puszki, konserwy, pieczywo paczkowane itp.). Koniecznienależy też zabrać plastikowe pojemniki na jedzenie, które będziecie zabierać ze sobą na stok.:) Można robić zakupy na miejscu, jednak musimy się liczyć z tym, że ceny są wyższe niż w Polsce. Z racji tego, że we Francji sklepy i markety otwarte są krócej nie zawsze można zdążyć na zakupy po zejściu z pola.

Pamiętajcie, że jest to ciężka praca fizyczna, więc zapotrzebowanie energetyczne waszego organizmu będzie większe niż normalnie. Pomyślcie o solidnym obiedzie oraz kolacji (sama bułka nie wystarczy).

TECHNIKA:

Nie martwcie się - przed rozpoczęciem pracy, szef grupy przekaże wam komplet informacji dotyczących technik i sposobu zbiorów. Zachęcamy jednak do zapoznania się przed wyjazdem z kilkoma najważniejszymi zasadami, dzięki czemu pierwsze dni pracy będą łatwiejsze i spokojniejsze.

Podczas cięcia należy zachować odpowiednie tempo i dopasować się do rytmu pracy naszej pary i całej grupy. Ale nie możemy zapominać także o dokładności – jeżeli właściciel winnicy zobaczy, że dużo winogron zostało na krzakach, każe Wam przejść przez to samo pole raz jeszcze.

- Pracujemy w parach i jako jedna grupa. Po zakończeniu swojego rzędu pomagamy ostatniej parze, jeżeli szef grupy nie wyda innego polecenia. Kolejny rząd rozpoczynamy sprawnie, zgodnie z ustalonym porządkiem.
- Tniemy winogrona łatwo dostępne po swojej stronie. Jeśli coś jest ewidentnie po drugiej, to zostawiamy to partnerowi.
- Zrywamy małe kiście (do 10-15 ziarenek) nie warto ciąć, wystarczy zerwać ręką lub ściągnąć same ziarenka.
- Nie tniemy pojedynczych kiści i każdą osobno wrzucamy do wiadra, to strata czasu, tniemy od razu po 2-4 kiście, w rękę zmieścimy tyle bez problemu.
- Wiadro podstawiamy blisko krzaka, by nie musieć się odwracać lub wykonywać długich ruchów ręką, najlepiej ustawić je tak, by kiście po ścięciu same wpadały do wiadra.
- Jeśli wiadro nie jest wypełnione, można je przesuwać nogą, nie tracimy czasu na schylanie się po nie i mniej obciążamy plecy.
- Przede wszystkim staramy się ciąć dynamicznie i agresywnie, ale też nie kosztem zostawiania winogron na krzakach, a tym bardziej zniszczonej winorośli.
- Tniemy dokładnie, Francuzi są bardzo uczuleni na zostawianie winogron na krzakach. Każda kiść musi zostać ucięta lub zerwana, żeby w przyszłym roku mogła wyrosnąć w tym miejscu nowa.
- Uważamy na liście, unikamy ich w wiadrze i skrzyniach. Liście zapychają prasy tłoczące później sok!
- Warto najpierw zerwać lewą ręką liście, by odsłonić winogrona i dopiero wtedy przystąpić do obcinania.
- Ustawiamy prosto skrzynie, na środku rzędu, tak aby traktor zbierający mógł je z uchwycić swoimi podajnikami.
- Praca jest ciężka i bywa bolesna, dlatego warto odciążać sobie głowę rozmową i dobrym żartem ;)
- Po zakończeniu swojego rzędu, pomagamy ostatniej parze. Za każdym razem. Pamiętajcie, że wszyscy pracujecie na jeden wynik i jesteście jedną drużyną :) Pracujemy razem i odpoczywamy razem. Przerwa zaczyna się, kiedy ostatnia para zakończy pracę.
- Po zakończeniu wszystkich rzędów, sprawnie rozpoczynamy kolejne rzędy. Pierwsza para wyznacza pierwszy rząd, kolejne pary ustawiają się za nimi zajmując każdy kolejny rząd.

! UWAGA NA:

- Liście w skrzynkach.



- Wyrównanie skrzyń
- Wypełnianie skrzyń (nie za dużo, ani nie za mało).



- Nie przecinamy i nie łamiemy „pnącza zasadniczego” winorośli.
- !Pomóż innym zakończyć rządęk → **SOLIDARNOŚĆ!**
- Szanujemy środowisko: zachowujemy porządek na stoku – zbieramy plastikowe butelki, opakowania itp.

STANDARD PRACY I REAGOWANIE NA PROBLEMY:

Czego oczekujemy od każdego pracownika?

- Punktualnego rozpoczęcia pracy i gotowości do wyjazdu na pole.
- Regularnej, rzetelnej pracy przez cały ustalony okres.
- Przestrzegania godzin przerw i korzystania z telefonu tylko podczas przerw lub w pilnej sytuacji.
- Stosowania pokazanej techniki, zachowania jakości zbiorów i zasad bezpieczeństwa.
- Współpracy z partnerem i całą grupą.
- Wykonywania uzasadnionych poleceń organizacyjnych szefa grupy, koordynatora i pracodawcy.

BEZPIECZEŃSTWO I ZDROWIE:

Wasze bezpieczeństwo jest najważniejsze! Każde skaleczenie, uraz, zaskłabnięcie lub niebezpieczną sytuację zgłaszamy natychmiast szefowi grupy.

Regularnie pijemy wodę. Przy wysokiej temperaturze zwiększamy częstotliwość picia i obserwujemy objawy przegrzania.

Nie pracujemy i nie prowadzimy pojazdów pod wpływem alkoholu, narkotyków ani innych środków zaburzających sprawność.

Nie przyjmujemy leków przeciwbólowych ani dużych dawek kofeiny tylko po to, aby ukryć objawy zmęczenia. W razie bólu lub złego samopoczucia zgłaszamy problem.

SPRZĘT:

W pierwszy dzień dostaniecie sekatory – 1 sekator/osobę na cały wyjazd, więc dbajcie o nie. Po 1-2 dniach pracy dobrze jest go umyć ponieważ zbiera się na nim sok i gorzej się nim pracuje. Po winobranii oddajecie umyte sekatory szefowi grupy.

Dostaniecie też ubrania przeciwdeszczowe – dosyć słabej jakości, więc dobrze zaopatrzyć się przynajmniej w swoją kurtkę.

Wiadra dostaniecie już w dniu pracy od właściciela swojej winnicy. Dbajcie o nie, ponieważ pod koniec wyjazdu oddacie je z powrotem do winnicy.

MIESZKANIA:

- Inwentaryzacja mieszkań dokonywana jest przy wejściu do domu z właścicielem oraz przy wyjściu. Przed opuszczeniem mieszkania i powrotem do Polski musicie „zdać” oficjalnie apartament właścicielowi.
- W przypadku zniszczeń, kary będą potrącane z wypłaty. Uważajcie bo ceny są francuskie.
- Niektóre kwatery nie zapewniają pościeli i poszewek, a właściciele często udostępniają je za dodatkową opłatą. W takich wypadkach my zapewniamy Wam podstawowe wyposażenie, m.in. prześcieradła, poszewki na poduszki, kołdry, itp.
- Warto również pamiętać, że we Francji, szczególnie na wsiach i w mniejszych miejscowościach regionu Szampanii, rzadko używa się poszewek na kołdry. Kołdry są regularnie prane przemysłowo i przechowywane w hermetycznych opakowaniach, dlatego są czyste i przygotowane przed Waszym przyjazdem. Nie zapewniamy jednak poszewek na kołdry, dlatego osoby, które wolą z nich korzystać, zachęcamy do zabrania własnej poszewki lub śpiwora.
- Zachowujemy porządek - kiedy wychodzimy z domu, dom musi być czysty (pod groźbą potrącenia 10 € na osobę z wynagrodzenia).
- !Segregujemy śmieci: We Francji bardzo dużą wagę przykładają się do segregacji odpadów. Należy oddzielać od siebie m.in. szkło, plastik, papier oraz odpady zmieszane. Zasady segregacji mogą różnić się w zależności od miejscowości, dlatego właściciele mieszkań lub my bezpośrednio prześlemy Wam szczegółowe informacje po przyjeździe.
- Pamiętajcie, że większość gospodarstw znajduje się w niewielkich miejscowościach i wsiach regionu Szampanii. Często nie ma tam dużych osiedlowych śmietników, a odpady należy samodzielnie wywozić do specjalnych kontenerów rozmieszczonych w różnych częściach miejscowości. Prosimy o przestrzeganie lokalnych zasad oraz dbanie o porządek w miejscu zakwaterowania i jego otoczeniu.
- Zaplanujcie systematyczne wyrzucanie śmieci w dni, w które planujecie jechać do sklepów. Nawet w trakcie kilkudniowego pobytu jesteśmy w stanie „wyprodukować” masę śmieci.

KIEROWCY:

! PRZEKROCZENIE PRĘDKOŚCI / MANDATY – we Francji wystarczy przekroczyć prędkość o 2km/h i fotoradar już robi zdjęcie (1 fotoradar znajduje się tuż przy wyjeździe z Bar sur Aube). Na trasie też zachowajcie ostrożność bo przychodzi sporo mandatów z Niemiec.

Na pola będziecie dojeżdżać prywatnymi samochodami lub wynajętymi busami, dlatego warto zabezpieczyć fotele folią stretch, dużymi workami na śmieci lub wyposażać się w pokrowce ochronne. W słoneczne dni do samochodu wnoszą się głównie kurz, natomiast podczas deszczu do butów przykleja się duża ilość błota i gliny.

Za mandaty oraz zniszczenia samochodów/busów odpowiadacie grupowo - każdy musi dbać o to, żeby pojazdy wróciły do domu w tym samym stanie w jakim wyruszyliście z Polski!

DOKUMENTY:

Musicie zabrać ze sobą ważny dowód osobisty lub paszport oraz kartę EKUZ (bezpłatnie wydawaną przez NFZ). EKUZ zapewnia dostęp do publicznej opieki zdrowotnej podczas pobytu we Francji, np. w przypadku choroby poza godzinami pracy. Kierowcy: prawo jazdy, dowód rejestracyjny i ubezpieczenie samochodu.

PIENIĄDZE:

Warto zabrać ze sobą gotówkę (w walucie euro), by mieć pieniądze na drobne wydatki.

INNE ZAOPATRZENIE:

Sok winogronowy potrafi silnie farbować dłonie. Warto zabrać ze sobą np. kwasek cytrynowy lub inny sprawdzony środek, który pomoże usunąć zabrudzenia.

Specjalne sekatory do cięcia winogron otrzymamy na miejscu, w winnicy.

Środki przeciwbólowe – zakwasy i bóle mięśniowe są nieuniknione. Kofeina – praca jest bardzo monotonna i nużąca, więc zastrzyk kofeiny na pewno dobrze wam zrobi.

ROZLICZENIE PODATKOWE:

Po winobranii otrzymacie na adres mailowy dokumenty rozliczeniowe. Wszystkie podatki są płacone przez pracodawcę francuskiego, ale pamiętajcie że macie obowiązek wykazać uzyskany dochód w rocznym rozliczeniu podatkowym w Polsce.

CZeka was BARDZO CIĘŻKA PRACA, ALE PAMIĘTAJCIE, ŻE JESTEŚCIE JEDNYM ZESPOŁEM I CHCECIE OSIĄGNĄĆ WSPÓLNY CEL. WSPIERAJCIE SIĘ NAWZAJEM, POMAGAJCIE SOBIE I RAZEM DO NIEGO DĄŻCIE! 🍷

DO ZOBACZENIA NA MIEJCU,

Michał i Agnieszka