



Jobs en boîte

www.jobsenboite.com



Jobs & boîte

Comment ça marche ?

Testeur

- > Vous êtes **curieux** ?
- > Vous êtes **étudiant** ?
- > Vous vous questionnez sur une éventuelle **reconversion professionnelle** ?
- > Vous souhaitez **découvrir un métier, une activité** ?

C'est très simple !



Parcourez les jobs qui vous intéressent dans votre ville

Rentrez en contact avec l'hôte qui propose la découverte de son métier



Vérifiez ses disponibilités

Payez en ligne de façon tout à fait sécurisée



Vivez votre expérience à fond et commentez-la sur jobsenboite.com !

Hôte

- > Vous êtes **passionné** par ce que vous faites ?
- > Vous aimez **partager** votre passion avec le plus grand nombre ?
- > Vous souhaitez **faire découvrir** votre job et **gagner de l'argent** ?

C'est très simple !



Créez votre profil sur jobsenboite.com

Présentez votre job en quelques mots et quelques photos



Gérez vos disponibilités et fixez les conditions de réalisation

Jobsenboite vous garantit le paiement associé à chaque visite d'un testeur



Accueillez de nombreux testeurs et faites découvrir votre activité via jobsenboite.com !

Comment devenir Hôte ?

Faites partie de la première communauté d'hôtes Jobsenboite !

Pour créer votre profil hôte sur **Jobsenboite.com**, vous avez simplement besoin des éléments suivants :

- ▶ **2 ou 3 photos** : portrait, photo en action, locaux (Pensez à faire appel gratuitement à notre **service de photographies professionnelles** !)
- ▶ Les adresses de vos profils sur les **réseaux sociaux "Pro"** : site web, page facebook, compte twitter, profil linkedin/viadeo...
- ▶ Une **description courte** de votre activité (140 car.) et une description un peu plus détaillée présentant le **contenu « type » d'une journée de découverte** de votre métier (500-800 car.)
- ▶ Vos **disponibilités** (ex : les lundi, mardi, mercredi...ajustable ensuite jour par jour via un calendrier)
- ▶ Les **formules** (ex : 0,5/1/2...jours de test de votre métier) et le **tarif exigé** (ex : 60€ pour 1 demi-journée)

Rdv sur www.jobsenboite.com rubrique « Proposez votre Job » et laissez vous guider...

Exemples de contenus :

Photos



Recommandations : Haute définition, taille mini 400X600 px

Réseaux sociaux



Descriptions

“ **Courte** : Découvrez toutes les facettes du métier de viticulteur-oenologue : de la connaissance du vin, à la gestion et au développement du vignoble en passant par la viticulture et le travail en cave.

“ **Longue** : Découvrez toutes les facettes du métier de viticulteur-oenologue : de la connaissance du vin, à la gestion et au développement du vignoble en passant par la viticulture et le travail en cave. Au gré des saisons, découvrez ce métier passionnant sur le domaine de l'Amaurigue, propriété viticole située au cœur de la Provence. Ici, le relief vallonné de la propriété et son terroir argilo-calcaire d'une qualité rare permettent la pleine expression aromatique d'une grande variété de cépages (Grenaches, Cinsault, Syrah, Cabernet sauvignon) et la production de vins (Rouge, Blanc, Rosé) chaque année sélectionnés et récompensés en France et à l'étranger.

Au programme de votre journée:

- Travail de la vigne : Préparation des sols, taille, palissage, vendange (en saison)
- Travail en cave et vinification : Cuverie, pressurage, fermentation, embouteillage
- Gestion et développement du vignoble : conditionnement, exportation, vente
- Et bien sûr, connaissance et amour des grands vins !

Disponibilités

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Matin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Après-midi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formules et Tarifs

🕒 Demi journée (60€) 🕒 1 journée (100€)

A noter : Jobsenboite prélèvera une commission d'environ 15% sur chaque réservation