

TONNELLERIE

A photograph of a barrel cellar. In the foreground, several rows of wooden barrels are stacked on a wooden floor. The barrels are made of light-colored wood with dark metal hoops. Some barrels have small blue and white labels. In the background, there is a wooden structure, possibly a rack or a part of the cellar's infrastructure, with a dark wooden barrel resting on it. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights, creating a sense of depth and texture.

#bois

#arômes

#technicité



© 04/2022 Compagnons du Devoir - Crédits photos : Thierry Caron / Divergence - Ne pas jeter sur la voie publique.

Le tonnelier ou la tonnelière fabrique les fûts nécessaires à la conservation des vins et alcools. Il/elle travaille en collaboration avec les vignerons et les vinificateurs. Il/elle doit définir les méthodes de fabrication du fût, sa forme, et l'origine du bois employé pour correspondre à la demande de ses clients et ainsi devenir créateur d'arômes. Il/elle doit maîtriser toutes les opérations qui transforment le bois en un catalyseur d'arômes pour liquides. Il/elle doit également avoir une connaissance très poussée des vins et des alcools.

Les qualités requises sont l'attention, la minutie et l'aisance relationnelle.

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier(ère) qualifié(e) - Chef(fe) d'atelier -
- Responsable qualité -
- Responsable de production -
- Chargé(e) d'affaires -
- Che(fe) d'entreprise...

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 540 € en début de carrière
et à partir de 4 000 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.



Les diplômes obtenus sont des diplômes français