



Le vigneron ou la vigneronne est un agriculteur ou agricultrice qui cultive la vigne et transforme les raisins obtenus en vin.

Propriétaire ou locataire d'une exploitation viticole, il/elle est à la fois un viticulteur ou une viticultrice et un expert ou une experte de la vinification. Il/elle supervise toutes les étapes de la viticulture :

- L'entretien des sols (désherbage, fertilisation);
- L'entretien de la vigne selon son cycle saisonnier : la taille, le liage, l'épamprage, l'ébourgeonnage, le palissage, le rognage, l'effeuillage;
- La récolte du raisin lors des vendanges.

En cave, il/elle doit savoir déguster son vin. Cette compétence lui permet d'optimiser son travail, notamment de soutirage et de préparation à la mise en bouteille.

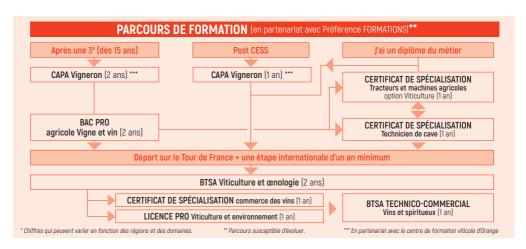
Les qualités requises sont la patience, l'organisation et l'aptitude au travail en extérieur.

DÉBOUCHÉS

Ouvrier(ère) qualifié(e) - Tractoriste -Responsable vignoble - Maître(sse) de chai -Commercial(e) en vins - Chef(fe) d'entreprise...

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1540 € en début de carrière et à partir de 2 800 € pour un[e] chef[fe] d'entreprise*.



Les diplômes obtenus sont des diplômes français

