

TRAVAIL DE LA VIGNE ET DU VIN



#entretiendesvignes

#vendange

#vinification



© 12/2024 Compagnons du Devoir - Crédits photos : © Thierry Caron / Divergence - Ne pas jeter sur la voie publique.

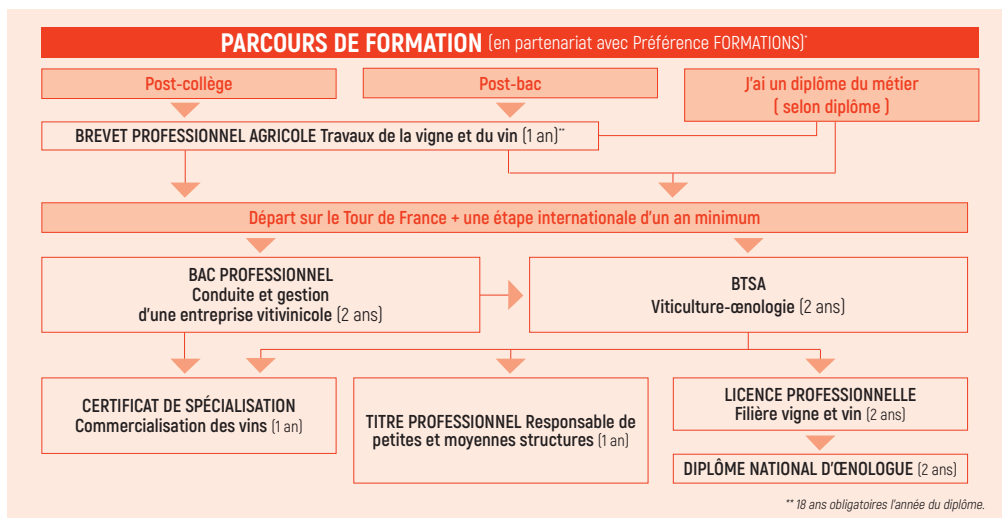
Le vigneron ou la vigneronne cultive la vigne et transforme les raisins obtenus en vin. Propriétaire ou régisseur d'une exploitation viticole, il/elle est à la fois un(e) viticulteur(trice) et un(e) expert(e) de la vinification. Il/elle supervise toutes les étapes de la viticulture, de l'entretien des sols à la récolte du raisin lors des vendanges en passant par l'entretien de la vigne. En cave, il/elle doit savoir déguster son vin. Cette compétence lui permet d'optimiser son travail et de s'adapté à toutes éventualités pour en finalité pouvoir préparer la mise en bouteille et même la commercialisation. Les qualités requises sont la patience, l'organisation et l'aptitude au travail en extérieur.

DÉBOUCHÉS

Ouvrier(ère) qualifié(e) – Tractoriste –
 Responsable vignoble – Ouvrier(ère) caviste –
 Responsable R&D – Chef(fe) d'entreprise...

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 747 € en début de carrière
 et à partir de 2 800 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.



* Parcours susceptible d'évoluer.

INFOS

Renseignements et inscriptions dans la maison des Compagnons du Devoir la plus proche de chez vous ou sur notre site Internet.