

TONNELLERIE



#conservation

#terroir

#arômes



© 12/2024 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 –
Chef(fe) d'entreprise...

RÉMUNÉRATION MENSUELLE (BRUTE)

1 747 € en début de carrière
et à partir de 4 000 € pour un(e) chef(fe) d'entreprise.

PARCOURS DE FORMATION*



* 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.