



# CAP TONNELLERIE PAR APPRENTISSAGE

## OBJECTIFS MÉTIER

### Devenir ouvrier qualifié

Le tonnelier doit maîtriser la fabrication des barriques, fûts ou encore tonneaux. Ce métier complexe requiert des connaissances techniques alliées à de bonnes aptitudes physiques. L'ouvrier qualifié, généralement sous l'autorité d'un responsable, est autonome dans ses tâches quotidiennes. Cette qualification peut aussi permettre, selon les cas, de devenir chef d'équipe, contremaître ou chef d'atelier, technico-commercial, responsable de production voire chef d'entreprise ou artisan

## CONDITIONS D'ACCÈS

16-30 ans, 15 ans sortant de 3<sup>ème</sup>

+ de 30 ans si personne en situation de handicap (RQTH)

Autre nous consulter

## STATUT

Apprenti avec couverture sociale

Salaire compris entre 27 et 100 % du SMIC, ( modulable selon convention collective)

Carte d'étudiant des métiers délivrée.

## ADMISSION

Contrat d'apprentissage.

Dossier d'admission du CFA. Positionnements.

Diplôme accessible par la VAE

Possibilité de suivre la formation en attendant de trouver un employeur (3 mois), en fonction des places disponibles.

Aide à la recherche de contrat d'apprentissage

Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes RQTH.

Entrées tout au long de l'année

## DURÉE

420H par an en centre

2 ans modulables de 1 à 3 ans selon niveau scolaire et positionnements.

## ALTERNANCE

1 semaine par mois au CFA en moyenne

- 12 semaines au CFA et 35 semaines en entreprise/an

- 5 semaines de congés payés/an

## DIPLÔME

CAP Tonnellerie (RNCP 37671-JO/BO 02 06 2023)(Niveau 3) avec épreuves d'examen tout au long de la formation et épreuve terminale.

Possibilité de VAA (Validation d'Acquis Académiques)

CAP dépendant de l'Education Nationale.

## POURSUITES D'ÉTUDES

Formations vers d'autres filières (bois, vin...) pour compléter ses compétences

## FORMATION

Pour toutes informations concernant les autres mesures ou les formations complémentaires, projets de formation individuelle ou d'entreprise, n'hésitez pas à consulter notre site internet <https://cdfacfp33.com>, rubriques entreprises, salariés, demandeurs d'emploi ou à contacter le 05.56.35.61.15

## Objectif : Mettre en œuvre les techniques et pratiques professionnelles

Maîtriser l'ensemble des techniques nécessaires à la fabrication des contenants : lecture de plans, façonnage du bois, usinage des pièces, assemblage, chauffes, finitions, contrôle de qualité... Connaître les bases de maintenance et respecter les règles de sécurité et d'hygiène. Contribuer aux démarches liées à la qualité et au développement durable

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Mathématiques - Sciences - Expression française et communication - Histoire - Vie sociale et professionnelle - Législation du travail - Formation sauveteur secouriste du travail - Education physique et sportive - Anglais

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Réalisation technologique - Organiser le poste de travail - Gérer ses approvisionnements, sa production et son poste - Produire, fabriquer un ouvrage manuellement et mécaniquement : réception du bois, façonnage, assemblage, chauffe, finition, contrôle de qualité - Préparation et mise en œuvre - Produire et Réparer - Identifier les anomalies, remplacer les pièces défectueuses, contrôler l'étanchéité - Rendre compte - Maintenir en état : assurer la maintenance préventive, l'entretien des outillages et des machines

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en face à face et formation en situation professionnelle.

## ACCESSIBILITE & ACCOMPAGNEMENT

Possibilité d'adaptations pédagogiques, aménagement des temps et modalités d'évaluation.

Equipements nécessaires à l'entrée en formation : Fournitures scolaires, tenue de sport, tenue de travail, chaussures de sécurité, EPI...

Modalités d'évaluation : CCF + épreuves terminales.

Délai moyen d'accès : 2 semaines après l'inscription

## LIEU DE FORMATION

BLANQUEFORT : 05 56 35 61 05

## POUR EN SAVOIR PLUS

Service développement: 05.56.35.61.15/14

ou [contact@formagri33.com](mailto:contact@formagri33.com)

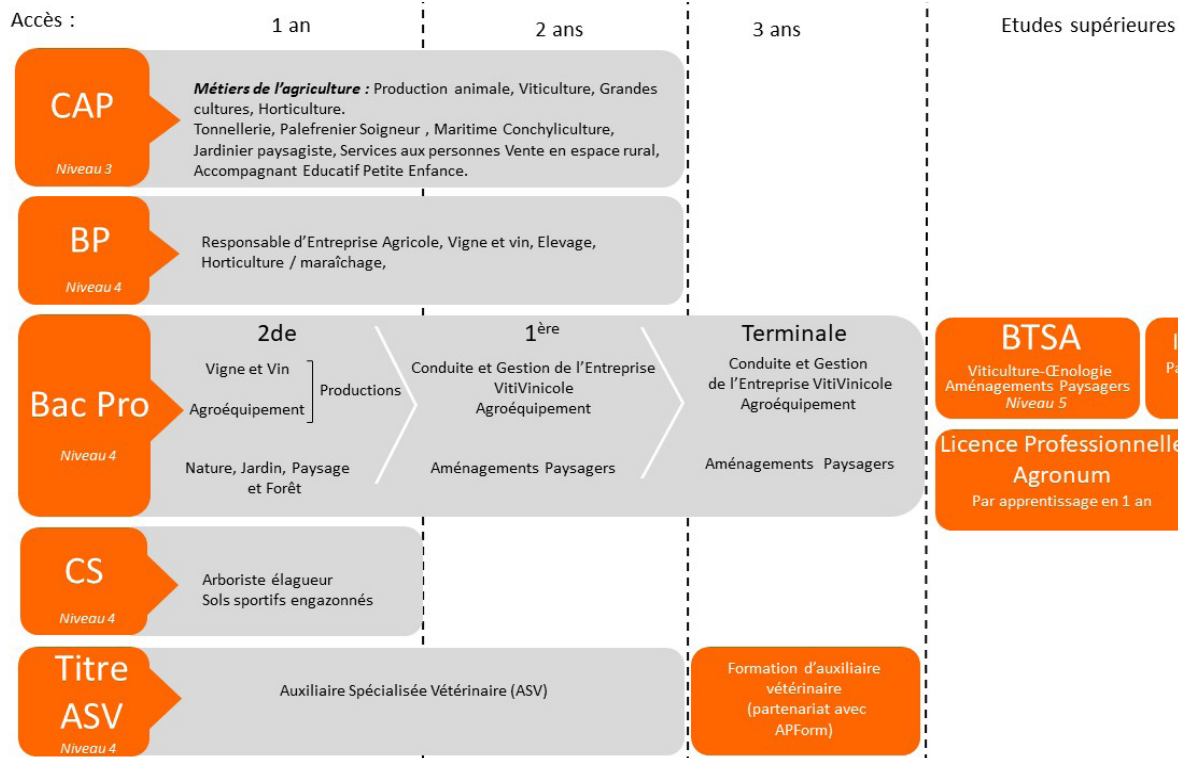
Préinscription en ligne : <https://cdfacfp33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/ Taux de satisfaction : <https://cdfacfp33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

## FORMATION GRATUITE

( hors frais annexes, hébergement, restauration, transport ...)

# Formations au CDFA Agricole de la Gironde



Sylvie BONFILS (CFPPA)  
Cristelle CATHERINEAU  
Sylvia CHAPRON  
Carine DARRIGOL  
Patricia JOYET

**Lycée Agro-Viticole**  
05 56 35 56 35  
**Château Dillon**  
05 56 95 39 94  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
05 56 35 61 15

Erika HECKMANN  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
06 43 89 82 85

Nathalie TRUEL  
**Ecole de Viticulture et d'Œnologie**  
05 57 98 02 70  
**Château La Tour Blanche**  
05 57 98 02 70  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
05 57 98 02 74

Corinne PIFFRE  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
05 57 68 87 97

Sylvie BEYLIE  
**Lycée Agro-Viticole**  
05 57 55 21 21  
**Château Grand Baril**  
**Château Réal Caillou**  
05 57 55 21 22  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
05 57 40 03 09

Carine DARRIGOL  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
05 56 35 61 15

Doriane MAZIERE  
**CDFA/CFPPA de la Gironde**  
05 56 61 02 95

locaux accessibles  
 Restauration  
 Internet

L'établissement adhère au CRFH ( Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.  
Référente départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73  
Pour leur écrire : prenom.nom@educagri.fr