



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^{ème}
+ 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

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.

LIEU DE FORMATION

BLANQUEFORT : 05 56 35 61 05

POUR EN SAVOIR PLUS

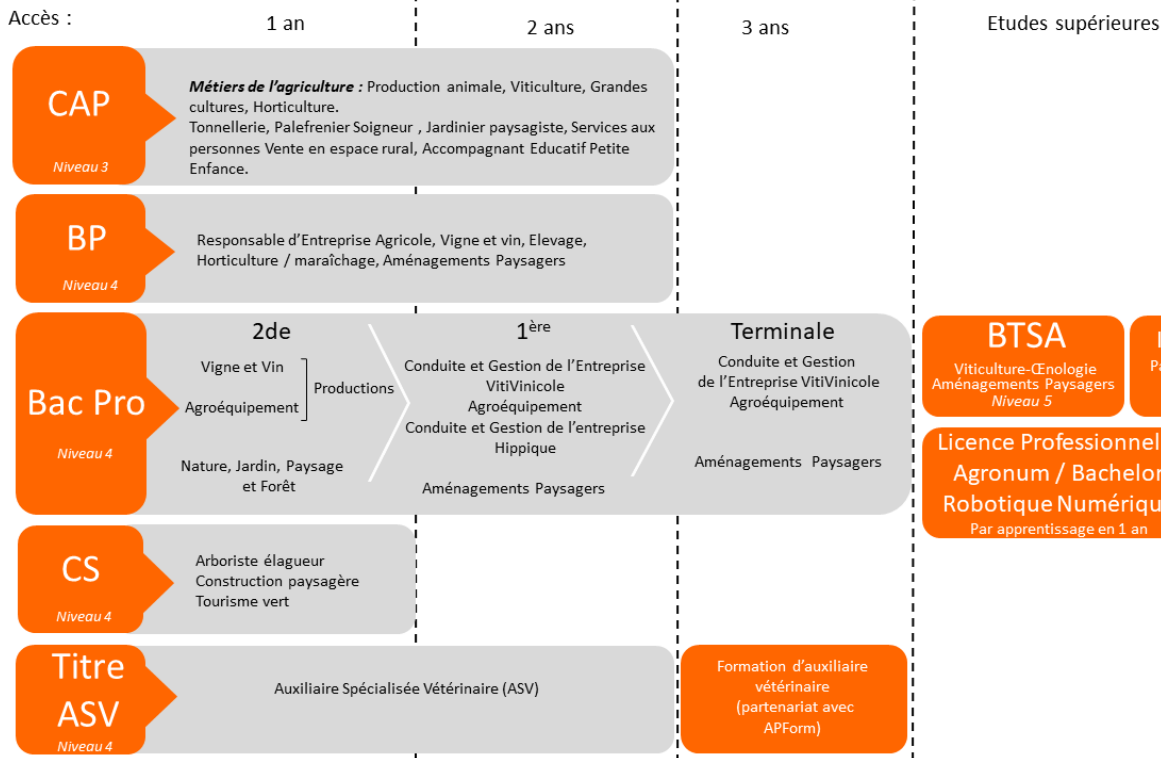
Service développement: 05.56.35.61.15/14
ou contact@formagri33.com
Référénte handicap départementale :
Mme Catherineau : 06.19.26.97.73
Préinscription en ligne : <https://cdfacppa33.com/preinscription-apprentissage-professionnalisation/>

Taux de réussite à l'examen/Taux d'insertion professionnelle/ Taux de satisfaction : <https://cdfacppa33.com/le-cdfa-en-chiffres-de-la-gironde/>

FORMATION GRATUITE

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

Formations au CDFA Agricole de la Gironde



Nos sites et contacts pour une formation accessible à tous

CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 68 87 97

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

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

CDFA/CFPPA de la Gironde
05 56 35 61 15

CDFA/CFPPA de la Gironde
06 43 89 82 85

CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 98 02 70
Château La Tour Blanche
05 57 98 02 70
CDFA/CFPPA de la Gironde
05 57 98 02 74

CDFA/CFPPA de la Gironde
05 56 61 02 95

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

lieux accessibles
Restauration
Internat

L'établissement adhère au CRFH (Centre Ressource Formation Handicap) pour rendre toutes les formations accessibles.
Référente handicap départementale : Mme Catherineau 06.19.26.97.73