

“ MAÎTRISE DES PRATIQUES D’HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE ”

POSSIBLE EN
INTRA-ENTREPRISE

- ◇ Cerner les règles d’hygiène applicables dans une entreprise viti-vinicole.
- ◇ Être capable d’appréhender les risques d’altérations.
- ◇ Discerner les techniques et produits de l’hygiène, et les méthodes appropriées.
- ◇ Connaître les règles de sécurité.

Programme

Pourquoi l’hygiène en œnologie ?

- Contexte réglementaire
- Les altérations sur le produit rencontrées en cas d’insuffisance
- Illustrations gustatives

Les produits chimiques

- Bien les choisir
- Bien les utiliser
- Règles de sécurité individuelle

Observations en chai

- Identification des zones à risques

Raisonner la méthode de nettoyage par rapport aux contraintes de l’entreprise

Méthodes & outils

Exposés, exercices, documents stagiaires, échanges, dégustations de vins altérés.

Évaluation des résultats & suivi de l’exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D’UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

— Évaluation des résultats

— Suivi de l’exécution



DATE(S) & LIEU(X)

15 février

📍 SOUSSAC

27 mars

📍 Vinopôle de BLANQUEFORT



DURÉE - 7H / 1 jour
Horaires - 9h-17h30



PUBLIC - Personnel de chai, cavistes, opérateurs sur chaîne d’embouteillage

PRÉREQUIS - *Aucun*

EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle

SANS PRISE EN CHARGE - *Tarif net TVA*
245 €

Intervenante



Karin PASQUET
Œnologue CA33