

Maîtrise des pratiques d'hygiène en œnologie

Objectifs de la formation

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.

MAJ 16/12/2021

DUREE : 1 jour (7 heures)

HORAIRES : 9h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00

DATE(S) : 5 juillet

LIEU(X) : Blanquefort (Vinopôle)

INTERVENANTE

Karim PASQUET, œnologue CA 33

PUBLIC : personnel de chai, caviste, opérateurs sur chaîne d'embouteillage.

PREREQUIS : Aucun

EFFECTIF : 10 (12 max)

TARIF net TVA : 196 € (sans prise en charge)

Avec prise en charge
VIVEA pour ses contributeurs

Totale Partielle restant dû :

OCAPIAT pour les salariés

Dans l'offre régionale 2022

Inscription et validation obligatoire sur OCAPIAT.fr

Autre cas nous contacter

CONTACTS

Nathalie MELEDO, Assistante formation

Tél. : 05 56 79 64 11

formation@girond.chambagri.fr

Béatrice HENOT, Responsable formation et Référente Handicap

(Si besoin d'une prise en compte spécifique)

Tél. : 05 56 79 64 11

b.henot@girond.chambagri.fr



Méthodes et outils utilisés

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



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

Raisonnement de la méthode de nettoyage par rapport aux contraintes de l'entreprise



Evaluation des résultats et Suivi de l'exécution

<input checked="" type="checkbox"/> Questions orales et/ou <input type="checkbox"/> écrites (QCM)	<input checked="" type="checkbox"/> Mises en situation, exercices	<input checked="" type="checkbox"/> Feuille de présence
<input type="checkbox"/> QCM de validation de certificat	<input type="checkbox"/> Au cours d'un transfert des acquis	<input checked="" type="checkbox"/> Attestation de fin de formation et d'assiduité
<input checked="" type="checkbox"/> Fiche d'évaluation de la formation		<input type="checkbox"/> (1) Bordereau de score ou attestation réglementée

(1) Permettant de faire la demande à la DRAAF de l'obtention ou du renouvellement du « Certiphyto »