

POSSIBLE EN INTRA-ENTREPRISE

# MAÎTRISE DES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ŒNOLOGIE

## OBJECTIFS

- Cerner les règles d'hygiène applicables dans une entreprise viti-vinicole.
- 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 en cas d'insuffisance d'hygiène
  - 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

- Questions orales
- Questions écrites (QCM)
- Évaluation de la formation
- Mises en situation ou exercices
- Au cours d'un transfert des acquis

## SUIVI DE L'EXÉCUTION

- Feuille de présence
- Certificat de réalisation
- Attestation de fin de formation et d'assiduité (sur demande)



📍 **SOUSSAC**

30 janvier

📍 **BLANQUEFORT**

24 mars



**7h / 1 JOURNÉE**

de 9h à 17h30



**PUBLIC**

Exploitants, personnel de chai, cavistes, opérateurs sur chaîne d'embouteillage

**Prérequis** : Aucun

**Effectif max** : 12



**TARIF\***

**Prise en charge VIVEA**

**100%**

**Sans prise en charge**

**250 € (net TVA)**

*\*tarif en vigueur de l'année en cours indiquée ci-dessous*

## FORMATRICE



**Karin Pasquet**

Œnologue CA33



**Béatrice Hénot**

Responsable formation / Relais Handicap  
(si besoin d'une prise en compte spécifique)

05 56 79 64 11

b.henot@gironde.chambagri.fr

**Nathalie Méléo**

Assistante formation

05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr