

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 Mélédo

Assistante formation

05 56 79 64 11

formation@gironde.chambagri.fr