

Oenologie

ASSURER UNE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ OPTIMALE D'UNE PRODUCTION

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène, les méthodes préventives et curatives du chai à la mise en bouteilles

Mettre en place les pratiques de sécurité alimentaire en appliquant la réglementation

Durée

0.5 jour
(3.5h)

Date(s)

14 décembre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

120 € HT
144 € TTC

Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Oenologues
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Objectif :

Les objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- Identifier les bonnes pratiques d'hygiène, les méthodes préventives et curatives du chai à la mise en bouteilles
- Contrôler la mise en place des pratiques de sécurité alimentaire en appliquant la réglementation



Programme :

Hygiène dans la filière viticole

1. Les sources de contamination microbiologiques et physiques mettant en cause la salubrité du vin
2. Les contaminations d'apparition récentes dans le secteur vinicole
3. Les différentes matières actives utilisées en hygiène et leurs applications par rapport aux types de contamination et aux matériels
4. La mise en œuvre des produits d'hygiène
5. La sécurité du personnel
6. Le plan d'hygiène : conception, mise en œuvre, validation
7. Les mesures d'hygiène au chai de vinification et à l'embouteillage

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Étude de cas

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 30 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Bastian Sauze

Formateur

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

5 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

83

92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes "oenologie"