

## Oenologie

IDENTIFIER LES CONTRAINTES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SUR  
UNE EXPLOITATION VINICOLE

Hygiène, HACCP du cycle de production et sécurité du personnel en  
cave

Matinée sur le terrain dans un domaine et après-midi en salle de  
cours à l'Université du Vin à Suze-la-Rousse

### Durée

1 jour (7h)

### Date(s)

14 avril 2026

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

297 € TTC

### Public visé :

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

### Objectif(s) pédagogique(s) :

Mettre en place des protocoles, d'analyse de risque et de production respectant les règles d'hygiène et de sécurité



### Compétences apportées par la formation « Identifier les contraintes d'hygiène et de sécurité sur une exploitation vinicole » :

- 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

### Programme :

Hygiène dans la filière viticole

LA MATINÉE SE DÉROULE SUR LE TERRAIN AU SEIN D'UNE EXPLOITATION VITICOLE - Rdv à Suze-la-Rousse pour le co-voiturage. L'après-midi se déroulera en salle de cours à l'Université du Vin.

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 :

Rdv à l'Université du Vin à Suze-la-Rousse pour un départ en co-voiturage

#### 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"