



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	28 et 29 Mars 2017
<u>Coût TTC</u>	336,00 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	280,00 €uros HT
<u>Durée</u>	1,5 jour
<u>Coût heure/stagiaire</u>	26,67 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

ASSURER UNE HYGIENE ET SECURITE OPTIMALE D'UNE PRODUCTION VITIVINICOLE

Public concerné :

► Les vigneron, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

- Connaître les dangers mettant en cause la salubrité du moût et du vin et savoir appliquer les mesures d'hygiène préventives et correctives
- Connaître les principes de la méthode HACCP et leurs applications dans une structure viticole de la réception des raisins à la mise en bouteille

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Diaporama et remise de documents aux participants, étude de cas

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.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- 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

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

PROGRAMME

1 ère journée : HYGIENE DANS LA FILIERE VINICOLE

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

½ journée: SECURITE ALIMENTAIRE DANS LA FILIERE VINICOLE

- La réglementation européenne en vigueur
- Les dangers alimentaires de la filière
- Les 12 étapes de la mise en place de l'HACCP et leurs applications
- Les documents de traçabilité en sécurité alimentaire au cours du processus d'élaboration
- Le matériel et les bâtiments en conformité avec les principes de la réglementation