



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

DATES	28 et 29 Mars 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	345,00 €uros TTC	Durée	1,5 jour – 10 H 30
Coût HT	287,50 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

ASSURER UNE HYGIENE ET SECURITE OPTIMALE D'UNE PRODUCTION VITIVINICOLE - HACCP

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