



UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>DATES</u>	29 Mars 2019
<u>Coût TTC</u>	117,00 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	97,50 €uros HT
<u>Durée</u>	1/2 journée - 3 heures 30
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

OPTIMISER LA GESTION DES EFFLUENTS D'UN DOMAINE VITIVINICOLE

Public concerné :

► Les vignerons, 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, analyser et savoir appliquer la réglementation relative à la gestion des effluents dans une cave en prenant en compte les spécificités inhérentes à la structure de production

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques - Diaporama

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

- Réglementation et financement
- Les réseaux des eaux, traitement et séparation
- Suivi analytique
- La problématique de l'économie de l'eau et de la pollution des nappes