



UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATES</u>	27 Mars 2019
<u>Coût TTC</u>	234 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	195 €uros HT
<u>Durée</u>	1 jour - 7 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €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

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

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

