



UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATES</u>	à la demande
<u>Coût TTC</u>	117 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	97.5 €uros HT
<u>Durée</u>	0.5 jour – 3.5 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

METTRE EN ŒUVRE UNE DEMARCHE HACCP

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 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

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

