



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATES</u>	à la demande <b>A Suze la Rousse</b>
<u>Coût TTC</u>	120,00 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	100,00 €uros HT
<u>Durée</u>	0.5 jour – 3.5 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	28,57 €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

### 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

### Modalités pratiques :

- **Lieu des cours :** Université du Vin à Suze la Rousse.
- **Accessibilité :** L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► **Délai d'accès** : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

---



## 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