

Hygiène et qualité des vins

↳ Présentation générale

La formation est proposée dans le cadre de l'amélioration des pratiques œnologiques.

↳ Public concerné

- Exploitants agricoles
- Salariés



↳ Modalités d'inscription

Entretien de recrutement et de validation

↳ Prérequis

Aucun

↳ Objectifs de formation

Assurer une hygiène optimale et mieux appréhender les accidents du vin dans sa phase d'élevage.

↳ Objectifs pédagogiques

- Dégustations de vins sains et altérés
- Réglementation « Paquet Hygiène », méthode HACCP, les certifications IFS, BRC, les normes ISO
- Choix et utilisation en sécurité des produits de nettoyage et désinfection
- Amélioration de ses pratiques et création du plan de nettoyage (méthode, enregistrement...).

Contenu de la formation

- Reconnaître les effets d'une mauvaise hygiène du vin.
- Connaître la réglementation en matière d'hygiène et sécurité.
- Etre capable de choisir et d'utiliser les produits adaptés.
- Améliorer les pratiques de nettoyage et désinfection déjà existantes dans l'entreprise.
- Savoir enregistrer.

↳ Evaluation de l'action

Evaluation de la prestation de formation par les stagiaires :

- « à chaud » : bilan avec tour de table et enquête de satisfaction
- « à froid » : enquête de satisfaction

↳ Validation

Attestation de formation

↳ Suivi de l'action

- Emargements
- Bilan

Contacts

Responsable de l'action

Florence Hivert

Responsable
Formation Continue
Pôle Viticulture /Agriculture
florence.hivert@mfr.asso.fr

Compétences

↳ Moyens pédagogiques

- Formateur œnologue
- Supports pédagogiques et de dégustation
- Apports de connaissances œnologiques

↳ Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel, basée sur des apports de formation, et des dégustations en atelier

↳ Modalités pédagogiques

- Apports de connaissances
- Travail sur la priorisation des actions préventives et correctives
- Echanges de pratiques

↳ Formateurs et intervenants

- Michel SENIL - Formateur
- Aude GASTEUIL - Formatrice



- ☐ Être capable de reconnaître les qualités et les défauts d'un vin

- ☐ Savoir déterminer les défauts qui impactent la qualité organoleptique du vin

↳ **Durée**
21 heures

↳ **Lieu**
MFR du Libournais - 29 rue Pierre Benoît
- 33500 LIBOURNE

↳ **Coût**
20 € / heure / personne

↳ **Suivi de l'action**
- Emargements
- Bilan

↳ **Passerelles et débouchés**
- CQP Ouvrier qualifié de la vigne et du vin
- Blocs de compétences OQ Viti

↳ **Alternance** : Non Concerné
Dates : à définir

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

www.mfr-libournais.com

05 57 69 51 58
mfr.libournais@mfr.asso.fr

MFR du Libournais
2, Tour Blanche 33230 LES EGLISOTTES

L'AVENTURE
DU VIVANT

Nouvelle-Aquitaine

Erasmus+