

FORMATION : DISTILLATION - PARCOURS SPÉCIALISATION CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE

Objectifs de la formation

Former des salariés en charge de la distillation aux bonnes pratiques de distillation et au respect des règles de traçabilité et de suivi administratif.

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Définir le terme « Cognac »
- Comprendre l'origine viticole du vin de base
- Saisir l'importance de la qualité de la vendange, suivre les étapes de vinification, percevoir les incidences qualitatives des vins sur les futures eaux de vie
- Décrire le rôle de tous les éléments d'un alambic et gérer la distillation et les coupes
- Saisir et choisir un mode de distillation adapté à la qualité visée
- Assurer la bonne tenue des registres et documents administratifs
- Connaître les caractéristiques analytiques des eaux de vie
- Connaître les étapes du vieillissement des eaux de vie

Contenu et Déroulement

Introduction

- Les eaux de vie de cognac

Les vins de distillation

- Le travail de la vigne
- La maturité du raisin et de la récolte
- L'élaboration des vins de base
- Conservation et suivi des vins

Les différentes méthodes de distillation charentaise

- Principe de distillation en double chauffe
- Gestion d'un alambic
- Etude comparative des méthodes de distillation
- Aspect réglementaire

La réglementation et le suivi administratif

- Missions des douanes
- Obligations déclaratives
- La traçabilité et les registres obligatoires

Les caractéristiques analytiques

- L'analyse des vins et eaux de vie
- Caractéristiques des vins de base
- Caractéristiques des eaux de vie
- Les arômes de vieillissement



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr

FORMATION : DISTILLATION - PARCOURS SPÉCIALISATION CONNAISSANCE DES EAUX DE VIE

Public visé et Pré-requis

- Salariés d'entreprises de l'encadrement intermédiaire de production, logistique, maintenance, conducteur de ligne (production, process, conditionnement...)
- Les salariés qui participeront à cette formation devront savoir lire et écrire afin de pouvoir appréhender les modules proposés
- Possibilité de personnalisation de la formation
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Modalités d'évaluation et Validation

- Des évaluations formatives régulières sont réalisées par l'intervenant tout au long de la formation afin de mesurer les acquisitions et progressions des participants dans une perspective de réajustement
- Une validation des acquis est réalisée en fin de formation (sous forme de quizz par exemple)
- Une attestation de suivi de formation sera remise à chaque participant

Modalités pédagogiques

- Positionnement des participants lors de l'accueil sur les attentes de la formation
- Méthodes pédagogiques participatives tenant compte de l'expérience des stagiaires, du contexte et de la réalité du travail, échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Les apports théoriques seront illustrés par des exercices pratiques et des études de cas
- Support individuel de formation remis à chaque participant

Durée

- De 1 à 13 jours (7 à 91 heures)

Lieu de la Formation

- IFRIA Nouvelle Aquitaine (Talence)

Modalités et délais d'accès

Contactez l'IFRIA par mail : contact@ifria-aquitaine.fr ou téléphone : 05 56 38 38 08, un(e) Chargé(e) de Formation répondra sous 3 jours ouvrés à la demande

Nombre de stagiaires

- 12 personnes maximum

Coût de la Formation

- Tarif de base à partir de 250 € / stagiaire / jour



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr