

FORMATION : VINIFICATION - OPÉRATIONS COMMUNES ET HYGIÈNE DU CHAI

Objectifs de la formation

Former des salariés en charge de la vinification aux bonnes pratiques de vinification et au respect des règles d'hygiène et de sécurité afférentes.

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

- Saisir l'importance des bonnes conditions de récolte sur la qualité future des vins
- Entretenir le matériel de chai et pratiquer quotidiennement les gestes d'entretien (par exemple : graissage alimentaire)
- Mettre en place une gestion raisonnée et adaptée des apports en SO₂
- Suivre la fermentation alcoolique
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer les différentes techniques d'extraction et de macération
- Participer aux opérations d'écoulage, de décuage et de pressurage et assurer le pressurage et protéger les moûts
- Connaître les techniques de vinification et gérer les lies
- Adapter les techniques aux objectifs qualitatifs
- Se sensibiliser aux risques et mettre en place les outils de prévention

Contenu et Déroulement

Introduction

- La maturation du raisin

Vendange : de la récolte à la réception au chai

- Protection de la vendange
- Incidence du mode de récolte et de transport sur la qualité du vin
- Adapter le matériel au besoin, entretien courant

Opérations communes aux vinifications

- Comprendre le rôle du sulfitage
- Pilotage de la fermentation alcoolique
- Contrôle et suivi de la fermentation malolactique

Les différentes vinifications

- Élaboration des vins rouges
- Élaboration des vins blancs
- Élaboration des rosés

Prévention des risques liés à la sécurité

- Les risques liés au travail de chai
- Les risques liés à la fermentation



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 : VINIFICATION - OPÉRATIONS COMMUNES ET HYGIÈNE DU CHAI

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 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

- 2 jours (14 heures)

Lieu de la Formation

- IFRIA Nouvelle Aquitaine (Talence)

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 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