ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Conditionnement
Les Fondamentaux

Les fondamentaux du conditionnement en BIB® / Pouch Up

INITIATION

OBJECTIFS

- Définir les paramètres de préparation des vins pour la mise en Bib / Pouch Up
- Définir les pré-requis du conditionnement en Bib / Pouch Up sur un site de production
- Définir les exigences en terme d'hygiène du matériel vinaire et outils de conditionnement en Bib / Pouch Up avant sa mise en œuvre.
- Définir les premiers contrôles qualité du conditionnement en Bib / Pouch Up
- Définir les conditions de stockage des matières sèches composantes du Bib / Pouch Up et des produits finis conditionnés.

PROGRAMME

- **Connaître les matières sèches / fournitures / vin à conditionner :**
  - Paramètres de préparation des vins pour la mise en Bib / Pouch Up, seuils de filtration de finition
  - Fiche technique, traçabilité, mise en œuvre des matières sèches (outre, robinet)
  - Contraintes de stockage de ces fournitures avant leur mise en œuvre
- **Préparer la ligne de conditionnement :**
  - Saniter la ligne de conditionnement et l'ensemble du matériel vinaire associé y compris la palette de filtration
  - Paramétrer la ligne de conditionnement avec la fiche de production prévue en adéquation avec les matières sèches,
  - Connaître le profil de la ligne Bib (semi-automatique, automatique) et les paramétrages associés
- **Lancer le conditionnement et contrôler le produit fini :**
  - Débuter la production et les 1iers réglages / contrôles qualité sur ligne, contrôles sur produits finis conditionnés
  - Contrôler les critères spécifiques du conditionnement Bib
  > Le cône d'air avec un cône meter, équerrage, qualité de l'encollage/scotchage
  > Le contrôle métrologique : les règles de base
  - Respecter le format de palettisation en référence au format du carton bib/ pouch up
- Gérer le produit fini :
  - Maîtriser la traçabilité du bib, des opérations associées, des matières sèches
  - Gérer une échantillothèque, archivage de la traçabilité

QUI EST CONCERNÉ ?

- Exploitant.
- Opérateur conditionnement.
- Conducteur de chaîne.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.
- Pratique sur site de conditionnement.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Arnaud MORAND

1 JOUR

VIDÉO

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Montpellier : 7 juin 2022

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31