



Conditionnement

Les Fondamentaux



Les fondamentaux du conditionnement en bouteille

INITIATION

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- **Connaître les matières sèches / fournitures / vin à conditionner.**
 - Paramètres de préparation des vins, seuils de filtration de finition.
 - Fiche technique, traçabilité, mise en œuvre des matières sèches (bouteilles, bouchons, capsules).
 - 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.
 - Profil de la ligne de conditionnement bouteille : avec ou sans rinçage des bouteilles neuves, process intermédiaire et les paramétrages associés.
- **Lancer le conditionnement et contrôler le produit fini :**
 - Débuter la production, effectuer les contrôles qualité sur ligne, contrôler le produit fini conditionné.
 - Contrôler les critères spécifiques du conditionnement bouteille. Le dégarni avec un régle, la qualité du vide dans la chambre de dégarni avec un aphromètre.
 - Contrôler le carton de regroupement.
 - Respecter le format de palettisation en référence au format du carton / bouteille.
 - Le contrôle métrologique : les règles de base.
- **Gérer le produit fini :**
 - Maîtriser la traçabilité de la bouteille, du bouchon et de la capsule.
 - Gérer une échantillothèque.

QUI EST CONCERNÉ ?

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

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Livret stagiaire.
- Exercices de contrôle sur chaîne d'embouteillage.
- Exposé vidéo et films avec échanges.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Julien MEFFRE



INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
• Nîmes : 6 avril 2022

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 remplie 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.