



Oenologie

Microbiologie

ICV FORMATIONS
FILIERE VITI-VINICOLE
2022

Raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave

INITIATION

OBJECTIFS

- Identifier les incidences sur le produit d'un déficit d'hygiène.
- Connaître les produits d'hygiène et leurs effets.
- Répondre à l'obligation réglementaire de formation à l'hygiène des opérateurs.

PROGRAMME

Pourquoi maîtriser l'hygiène ?

- Contexte réglementaire et règles de base de l'hygiène en œnologie.
- Les altérations chimiques d'un vin.
- Les altérations microbiennes : la vie microbienne et son impact sur l'hygiène.
- Dégustation de vins altérés. Hygiène pratique en cave.
- Détergents et désinfectants : composition, les matières actives, le TACT et le SENS.
- Plan de nettoyage : les étapes, les modes opératoires et les moyens de contrôle des résultats.
- La sécurité chimique liée à l'utilisation des produits : étiquetage, sécurité, comportements et équipements de protection individuelle.
- Hygiène et effluents : spécifications, aspects réglementaires, collecte et traitements.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Caviste.
- Aide-caviste.
- Conducteur de chaîne.
- Opérateur de chaîne.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Exercices pratiques (dégustations).
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRE :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Eric BRU
- Manuel BANIAK (DIVERSEY)
- Gisèle ELICHIRY
- Laurence SANTIAGO
- Henry DAYON



INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire

- Tain l'Hermitage : 22 mars 2022
- Béziers : 16 juin 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.