ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2021

CONDITIONNEMENT
Perfectionnements

PERFECTIONNEMENT

Se perfectionner au conditionnement en bouteille

LES OBJECTIFS :

- Définir les paramètres de gestion de l'O_2 dissous, des impacts des contaminants microbiologiques et de la gestion et asservissement entre cuve tampon et tireuse.
- Définir le plan d'hygiène global du matériel vinaire et outils de conditionnement bouteille, et l'alternance des protocoles de sanitation.
- Définir et mettre en place l'ensemble des contrôles qualité du conditionnement bouteille sur tous les points de la ligne.
- Mettre en place les indicateurs de surveillance du stockage des matières sèches et des produits finis conditionnés.

QUI EST CONCERNÉ ?

Conducteur de chaîne.

Responsable de production.

Responsable qualité.

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).

FORMATRICE :

Valérie GUIZARD

PROGRAMME :

- Maîtriser les matières sèches / fournitures / vin à conditionner.
- Rappel des paramètres de préparation des vins pour la mise en bouteille et maîtrise de l'oxygène dissous dans les vins à conditionner.
- Définir un cahier des charges fournisseur et mise en place d'audits fournisseurs de matières sèches sensibles.
- Appréhender les contraintes de stockage de ces fournitures sensibles avant leur mise en œuvre (température, humidité, qualité de l'air...).

Préparer la ligne de conditionnement :

- Connaître l'impact et les moyens de maîtrise des contaminants microbiologiques potentiels.
- Définir et maîtriser la taille des modules de tirage, les conditions de relogement du vin et que faire en cas d'arrêt de ligne.
- Vérifier la qualité de l'inertage sur le poste : avant et après conditionnement.

Conduire le conditionnement et contrôler le produit fini :

- Maîtriser les règles de l'avinage sur une ligne bouteille avec ou sans cuve tampon.
- Contrôler les critères spécifiques du conditionnement Bouteille :
  > Qualité de l'inertage dans le dégarni / méthode de calcul / équipemen .
  > Le contrôle métrologique : les règles et les équipements existants.
  > Le contrôle qualité dans un lot de tirage et traçabilité des arrêts de production /panne/ reprise.

Gérer le produit fini :

- Identification UVC verre, de l'unité logistique palette de produit fini ou UL / Fifo / palette hétérogène en N°lot d'un même vin...
- Vinothèque : intérêt / impact

PRÉ-REQUIS :

Avoir suivi la formation «Les fondamentaux du conditionnement en bouteille».

INTRA
1400 € H.T. / groupe

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 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.

Qualification des Services Intellectuels OPQF

CONTACTEZ-NOUS > formation@icv.fr > tél 04 94 37 01 97 • Inscriptions sur www.icv.fr