



Intitulé de l'action de formation	LA FILIERE VITICOLE
Action de formation	Maitriser l'hygiène de cave de la vigne à la bouteille
Contenu précis de la formation	<p>Chap. 1 : Pourquoi maitriser l'hygiène de cave ?</p> <ul style="list-style-type: none">° Les exigences de l'hygiène dans une cave<ul style="list-style-type: none">- Contexte règlementaire et règle de base en œnologie- Les altérations chimiques du vin- Les altérations microbiennes du vin.° Principe de l'HACCP<ul style="list-style-type: none">- Analyse des risques- Logique de vinification- Maitrise des risques <p>Chap. 2 : Les règles pratiques d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none">- Les produits détergents et désinfectants- Plan de nettoyage, les modes opératoires et les moyens de contrôles des résultats.- La sécurité chimique liée à l'utilisation des produits.- Hygiène et effluents. Spécification, aspect règlementaire, collecte, traitement.- <p>Chap. 3 : L'hygiène raisonnée.</p> <ul style="list-style-type: none">° L'hygiène raisonnée, qualité des vins et gestions des effluents<ul style="list-style-type: none">- L'hygiène raisonnée, les bonnes pratiques- Impact sur la qualité des vins- Gestion des effluents° L'hygiène en agriculture biologique<ul style="list-style-type: none">- Les produits autorisés.- Les 10 commandements de l'hygiène bio. <p>Chap. 4 : Cout de l'hygiène - Cout de la non qualité</p> <ul style="list-style-type: none">° Cout de l'hygiène<ul style="list-style-type: none">- Cout des produits.- Temps de travail.° Cout de la non qualité<ul style="list-style-type: none">- Altération microbienne- Altération organoleptique- Insatisfaction client.



	<p>Chap. 5 : Cas pratique de l'hygiène en cave</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Analyse d'un process de vinification et d'élevage◦ Nettoyage désinfection pré vendange◦ Nettoyage désinfection pendant vendange◦ Nettoyage désinfection durant l'élevage des vins◦ Nettoyage désinfection avant mise. <p>Conclusion :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Echanges internes pour évaluer le niveau de compréhension et rappel de la démarche.◦ Questions réponses sur des points particuliers.◦ Fiche d'évaluation du suivi de stage.◦ Fiche d'évaluation Formateur.
<p>Durée totale de la formation (1 jour =7 h)</p>	<p><i>2 jours</i></p>



Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de Corse
15 Avenue Jean Zuccarelli - 20200 BASTIA