

Opérateur : Appliquer les 15 points clés de la fermentation Alcoolique

Durée de la formation : 4,00 heures

Programme de formation

Public visé

caviste
aide caviste
saisonnier
maître de chai

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Comprendre les étapes clés de la fermentation alcoolique
Comprendre et Appliquer les bonnes pratiques de maîtrise de la fermentation alcoolique en cave.

Description / Contenu

Les clés d'un bon levurage : température, qualité du moût initial, choix de la levure
Quelles interventions pendant le premier quart de la fermentation ?
Quelles interventions à la fin du premier tiers de la fermentation ?
Quelles interventions pendant le dernier quart de la fermentation ?

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo.
Echanges d'expériences
Illustration par des séquences filmées sur le terrain

Moyens et supports pédagogiques

- Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

- 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, un quizz ainsi qu'un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

