

# Maîtrise et savoir faire du métier de caviste



Cette formation est particulièrement adaptée aux cavistes et aides-cavistes. Riche en échanges d'expériences, cette journée permet à chacun de faire le point sur les connaissances fondamentales, les bonnes pratiques du travail en cave et les pièges à éviter. La formation traite par exemple de la gestion du SO<sub>2</sub>, des gaz, des intrants, mais également des actions liées aux pompages, à la filtration, ainsi que l'hygiène de cave.

## Public visé

- Caviste.
- Aide-caviste.

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Appliquer les connaissances fondamentales de l'oenologie à la gestion optimale du travail en cave.
- Définir les « bonnes pratiques » du travail de cave, mais aussi les pièges à éviter.

## Description / Contenu

- Propriétés et actions du SO<sub>2</sub> dans le vin, pratique du sulfitage.
- Piloter l'inertage : CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, Argon.
- Maîtriser les intrants et leur utilisation : enzymes, levures, nutriments, bactéries, copeaux ...
- Etapes clés en cave et bonnes pratiques d'utilisation des matériels : pressurage, débouillage, filtration
- Optimiser la maîtrise de l'oxygène dans les moûts ou les vins.
- Importance du pompage et bonnes pratiques
  - > Les différentes pompes utilisées en oenologie
- Bonnes pratiques d'hygiène et bases de la microbiologie des vins
- Gérer la traçabilité en cave : outils.



## Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo.
- Echanges d'expériences.

## Moyens et supports pédagogiques

- Livret stagiaire.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

## 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 entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

- **INTER** : 315€ HT / stagiaire
- **INTRA** : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 participants