

# Les fondamentaux du conditionnement en bouteille



## Public visé

Exploitant.  
Conducteur de chaîne.  
Opérateur de chaîne.

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Les bonnes pratiques du conditionnement en bouteille sont passées en revue :

- Définir les paramètres de préparation des vins pour la mise en bouteille
- Définir les prés requis du conditionnement en bouteille sur un site de production :
- Définir les exigences en terme d'hygiène du matériel vinaire et outils de conditionnement bouteille avant sa mise en œuvre
- Définir les premiers contrôles qualité du conditionnement en bouteille
- Définir les conditions de stockage des matières sèches composantes du produit et des produits finis conditionnés

## Description / Contenu

### **Connaître les matières sèches / fournitures/ vin à conditionner**

- o Paramètres de préparation des vins, seuils de filtration de finition
- o Fiche technique, traçabilité, mise en œuvre des matières sèches (bouteille, bouchons, capsules)
- o Contraintes de stockage de ces fournitures avant leur mise en œuvre

### **Préparer la ligne de conditionnement :**

- o Saniter la ligne de conditionnement et l'ensemble du matériel vinaire associé y compris la palette de filtration
- o Paramétrer la ligne de conditionnement avec la fiche de production prévue en adéquation avec les matières sèches
- o Profil de la ligne de conditionnement bouteille : avec ou sans rinçage des bouteilles neuves, process intermédiaire et les paramétrages associés

### **Lancer le conditionnement et contrôler le produit fini :**

- o Débuter la production et les 1ers réglages / contrôles qualité sur ligne, contrôler le produit fini conditionné



- o Contrôler les critères spécifiques du conditionnement Bouteille
- § Le dégarni avec un régle, la qualité du vide dans la chambre de dégarni avec un aphromètre
- o Contrôler le carton de regroupement
- o Respecter le format de palettisation en référence au format du carton / bouteille
- o Le contrôle métrologique : les règles de base

**Gérer le produit fini :**

- o Maîtriser la traçabilité de la bouteille, du bouchon, capsule, des opérations associées
- o Gérer une échantillothèque, archivage de la traçabilité

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo et films avec échanges.  
Exercices de contrôle sur chaîne d'embouteillage.

## 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 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.

## Tarifs

INTER : 310€ HT / stagiaire

INTRA : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires