

Raisonner et maîtriser ses opérations d'hygiène en cave



L'hygiène de cave est fondamentale pour élaborer des produits de qualité. Cette formation fait le point sur les altérations des vins liées à des défauts d'hygiène (des dégustations sont proposées pour illustrer ces altérations), et apporte tous les éléments afin de construire son plan d'hygiène : produits, procédures en fonction des matériaux et matériels, sécurité.

Public visé

- Caviste.
- Aide-caviste.
- Conducteur de chaîne.
- Opérateur de chaîne.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier les incidences sur le produit d'un déficit d'hygiène.
- Connaître les produits d'hygiène et leurs effets.
- Répondre à l'obligation réglementaire de formation à l'hygiène des opérateurs.

Description / Contenu

Pourquoi maîtriser l'hygiène ?

- Contexte réglementaire et règles de base de l'hygiène en oenologie.
- Les altérations chimiques d'un vin.
- Les altérations microbiennes : la vie microbienne et son impact sur l'hygiène.
- Dégustation de vins altérés.

Hygiène pratique en cave

- Détergents et désinfectants : composition, les matières actives, le TACT et le SENS.

- Plan de nettoyage : les étapes, les modes opératoires et les moyens de contrôle des résultats.
- La sécurité chimique liée à l'utilisation des produits : étiquetage,



sécurité, comportements et équipements de protection individuelle.

- Hygiène et effluents : spécifications, aspects réglementaires, collecte et traitements.

Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo avec échanges.
- Exercices pratiques (dégustations).

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.

Tarif

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

OCAPIAT Offre Régionale Occitanie : cette formation INTER bénéficie du **100%** des coûts pédagogiques financés par OCAPIAT si vous êtes salarié de toute **entreprise vitivinicole française de - de 50 salariés.**

Pour cela, il est nécessaire de :

- s'inscrire en ligne sur notre site internet pour la session de Montpellier
- **ET** s'inscrire sur le site "catalogue OCAPIAT 2025" : les formations de l'offre régionale, choisir "occitanie" et "icv"