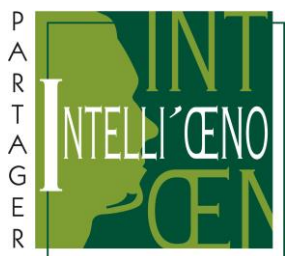
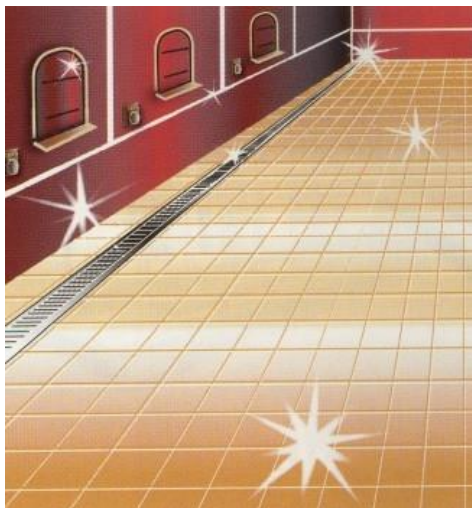


Formation

Hygiène en cuverie et pompes à vin



LA SCIENCE DU VIN

INTELLIOENO SAS

7 Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France

Tél. 06 12 74 08 90

e-mail: christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Programme et méthodologie

METHODOLOGIE

- ⇒ Actualiser ses connaissances en terme de législation
- ⇒ Connaître et reconnaître les défauts associés à un manque d'hygiène des vins, en dégustant des vins reconstitués
- ⇒ Maîtriser les règles de base d'hygiène
- ⇒ Se retrouver dans les propositions commerciales de produits
- ⇒ Echanges d'expériences
- ⇒ Approfondissements par quelques exercices pratiques



Programme et méthodologie

PROGRAMME DETAILLE

- 1/ **L'hygiène en cuverie**: législation, exigences qualité, sécurité, panels produits, risques sur les vins...
- 2/ **Les pompes à vins**: connaissances de tous les fonctionnements de pompes, avis sur les avantages et inconvénients (nettoyabilité, oxygénation.)...
- 3/ **Implication des formés** tout au long de la journée de formation: dégustations de vins à défauts, mise en situation d'utilisation

Présentation de ce cours basée sur:

- les connaissances théoriques (veille réglementaire et bibliographique)
- l'expérience terrain de plusieurs années de plusieurs œnologues

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans une cave proche d'AY

Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

Fax

e-mail

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

Formation - Hygiène en cuverie et pompes à vins

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre d'Intelli'oen SAS



INTELLI'ŒNO SAS

7 Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail : Christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée. Intelli'oen est organisme formateur agréé, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

Je souhaite m'inscrire à la formation hygiène en cuverie et pompes à vins suivante :

LIEU DE LA FORMATION

Champagne R.MANCEAUX

5 rue de la Liberté



51500 RILLY LA MONTAGNE

Le Mardi 5 Avril 2022



- ◆ Compréhension des exigences d'hygiène en cuverie
- ◆ Appropriation des règles d'hygiène pour application pour toutes circonstances

- ◆ Synthèse impartiale de la proposition commerciale des pompes à vins



- ◆ Mise en pratique des préconisations d'hygiène
- ◆ Sniffing et dégustation des défauts des vins relatifs à un manque d'hygiène

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans la cave !

Coût de la formation:

528 € HT par participant, soit 633,60 € TTC

NB remise de 10% règlement envoyé avec l'inscription

—15% pour 2 ou 3 personnes —20% au-delà de 3

Remises non cumulables et consenties uniquement en cas de règlement envoyé avec l'inscription