

Formation



Hygiène dans les chais
et pompes à vin



LA SCIENCE DU VIN

INTELLI'OENO SAS

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. 0612 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
- ⇒ Connaitre 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 (programme détaillé complet joint en annexe)

- 1/ **L'hygiène dans les chais** : 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, bilan hygiène en cave de la réception des raisins à la mise en bouteilles

Présentation de ce cours basée sur:

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

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 dans les chais 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'oeno SAS



INTELLI'OENO SAS

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. 0612 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'oeno 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 dans les chais et pompes à vins » suivante :

LIEU DE LA FORMATION

PLANETE BORDEAUX (et cave voisine l'après-midi)

1 route de Pasquina



33 750 BEYCHAC ET CAILLAU

Mardi 12 février 2019 (8h30-17h)



- ◆ 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

Coût de la formation:

480 € HT par participant, soit 576 € 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