

INTITULE DE LA FORMATION		Hygiène du chai & opérations communes et pré fermentaires		
DOMAINE		Gestion		
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
<ul style="list-style-type: none">▪ Définir les principes généraux de la vinification▪ Participer aux opérations communes de vinification▪ Définir et connaître les principes de sulfitage▪ Préparer, entretenir et remiser le matériel vinaire▪ Assurer l'hygiène du chai		Salariés agricoles Exploitants viticoles	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES				
<ul style="list-style-type: none">▪ Description et enjeux de chaque étape de la vinification : Le traitement de la vendange (enrichissement, acidification et désacidification) Les traitements mécaniques : éraflage, foulage, pressurage, encuvage, principes du sulfitage▪ Maîtrise de la fermentation alcoolique et malolactique : Principes et suivi des fermentations alcooliques (densité, températures)▪ Autres opérations : levurage, remontage		<ul style="list-style-type: none">▪ Matériels et contenants vinaires : Unités, volumes et dosages Matériaux et organes : cuves, pompes, autres matériels vinaires, matériel de thermorégulation Produits de nettoyage et législation Notion de pollution Plan de désinfection▪ Sécurité et prévention des risques au chai : Les dangers Gaz et électricité Matériels et encombrements.		
MODALITES PÉDAGOGIQUES				
Apports de connaissances Pratique sur le terrain. Travail sur parcelles : autonomie, rapidité d'exécution Formation en présentiel		Etude de cas - QCM Attestation de formation		
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION		
14 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise		
CONTACTS		FINANCEMENT		
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 364 € Financement : formation éligible au financement selon statut		
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES		
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation				