

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 <p>Salariés agricoles Exploitants viticoles</p> <p>Aucun</p> <p>Accès : Sous heures 48 Selon financement</p>					
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					

Centre de formation BEAUSÉJOUR – 1465 route de Beauséjour – 33190 Gironde-sur-Dropt



SIRET 414 797 621 00011
05 56 71 10 01 - @ contact@cfpbeausejour.fr