

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		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 : 25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 350 € 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			