

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"> <li>▪ Définir les principes généraux de la vinification</li> <li>▪ Participer aux opérations communes de vinification</li> <li>▪ Définir et connaître les principes de sulfitage</li> <li>▪ Préparer, entretenir et remiser le matériel vinaire</li> <li>▪ Assurer l'hygiène du chai</li> </ul>	Salariés agricoles Exploitants viticoles	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ Maîtrise de la fermentation alcoolique et malolactique : Principes et suivi des fermentations alcooliques (densité, températures)</li> <li>▪ Autres opérations : levurage, remontage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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</li> <li>▪ Sécurité et prévention des risques au chai : Les dangers Gaz et électricité Matériels et encombrements.</li> </ul>		
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
Apports de connaissances Pratique sur le terrain. Travail sur parcelles : autonomie, rapidité d'exécution Formation en présentiel		<b>Etude de cas - QCM</b> <b>Attestation de formation</b>	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
<b>14 heures</b>	Nous consulter	<b>Centre de formation Beauséjour</b> 33190 Gironde-sur-Dropt Ou <b>En entreprise</b>	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - <b>05 56 71 10 01</b> <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> <b>Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD</b>		<b>Prix : 25 €/heure</b> stagiaire en centre <b>Parcours complet : 350 €</b> <b>Financement</b> : 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			