



MIEUX INTERPRÉTER SES RÉSULTATS IRTF

Vinification & œnologie
En entreprise

Durée : 4 h

Prix intra-entreprise : 900 € H.T. / groupe

Objectifs pédagogiques

Expliquer le principe de l'analyse IRTF et ses contraintes. Utiliser et contrôler son appareil analytique afin d'obtenir des résultats fiables.

Le public

Prérequis

Responsable qualité, technicien qualité, œnologue, responsable production, commercial.

Aucun.

Déroulé du programme

- Explication du principe Infrarouge,
- Évaluer les points forts et faibles de la méthode pour mieux comprendre l'analyse par IRTF,
- Déterminer l'incertitude associée à un paramètre analysé en IRTF,
- Justifier la nécessité de surveiller le bon ajustement de son IRTF,
- Décrire la méthodologie de travail sur IRTF,
- Echanges sur vos problèmes rencontrés au quotidien.

Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement,
- Evaluation en fin de formation,
- Enquête de satisfaction stagiaire et client,
- Obtention d'une attestation de fin de formation.

Taux de satisfaction

100%

L'équipe pédagogique

Federica C.

Avec plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie viticole, je dirige actuellement les Laboratoires Dubernet Rhône en tant que Directrice générale et œnologue conseil, où j'applique mon expertise en vinification et stratégie de marché.

Le financement

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérants. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

Les sessions inter-entreprises

Aucune date session n'est connue. Merci de nous contacter.