

RAISONNER ET MAÎTRISER SES OPÉRATIONS D'HYGIÈNE EN CAVE

Hygiène, Qualité, Traçabilité

A distance, En centre de formation, En entreprise

Durée : 7 h

Prix inter-entreprise : 320 € H.T. / personne

Prix intra-entreprise : 1 300 € H.T. / groupe

Objectifs pédagogiques

Maîtriser sa traçabilité et l'hygiène de la cave afin de répondre au mieux à la réglementation et aux défauts d'hygiène. Construire son plan d'hygiène de cave et minimiser les altérations des vins pour des produits sains et de qualité.

Le public

Prérequis

Maître de chai, opérateur en cave, exploitant.

Aucun.

Déroulé du programme

1. Principe de qualité

Description des différentes exigences sur l'hygiène et la traçabilité en cave : besoins internes, clients, réglementaires et normatifs.

2. Obligation de traçabilité et réglementation européenne

- Connaître le contexte de la réglementation et des moyens : guide de bonnes pratiques d'hygiène en filière viticole,
- Exemple de documentations de traçabilité sur l'hygiène.

3. Maîtriser l'hygiène et les risques en cave

- Définition du nettoyage et de la désinfection,
- Produits et actifs chimiques,
- Traçabilité et maîtrise sur l'hygiène,
- Cas pratique sur l'état d'une cave et les moyens à mettre en place sur le nettoyage.

Suivi, évaluation et certifications

Inscription au 04 90 37 65 43 ou par mail à contact@ng-vin.fr

Généré le 17/03/2025 - <https://www.ng-formations-vin.fr/formations/raisonner-et-maitriser-ses-operations-dhygiene-en-cave/>

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées, d'une évaluation en fin de formation et d'une enquête de satisfaction stagiaire et client. A l'issue de la formation le stagiaire obtient une attestation de fin de formation.

Taux de satisfaction

99.03%

L'équipe pédagogique

Cédric M.

Qualiticien et Auditeur ICA/COFRAC, je travaille depuis 2002 au sein du Laboratoire Aix-Œnologie, partenaire historique de NG Vin depuis 2022. J'interviens dans les formations NG Vin dans l'amélioration des processus qualité, dans l'application des référentiels normatifs ISO, COFRAC, HACCP, BIO, HVE.

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

Dates	Ville	Tarif
3 novembre 2024	Aix-en-Provence (13)	320 € H.T. / personne
1 avril 2025	Aix-en-Provence (13)	320 € H.T. / personne
4 novembre 2025	Aix-en-Provence (13)	320 € H.T. / personne

Inscription au 04 90 37 65 43 ou par mail à contact@ng-vin.fr

Généré le 17/03/2025 - <https://www.ng-formation-vin.fr/formation/raisonner-et-maitriser-ses-operations-dhygiene-en-cave/>