

Hygiène en œnologie - H.A.C.C.P.

<https://www.estim-formation.com/formation-hygiene-en-oenologie-haccp>

Objectifs de la formation

Programme pédagogique

Principes généraux de l'hygiène

- Nature des salissures
- Nature des supports (différentes surfaces rencontrées)
- Nettoyabilité des matériels

Techniques de nettoyage et désinfection

- Mécanisme : nettoyage, désinfection, détartrage
- Produits de nettoyage, critères de choix des produits
- Gestion de l'eau
- Règlementation

Contrôle de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection

- Procédures de contrôle
- Validation des contrôles

Application pratique de l'hygiène en œnologie

- Hygiène au cours des vendanges
- Plan d'hygiène dans le chai
- Mise en bouteille

Normes HACCP appliquées à l'œnologie

- Etapes
- Mise en œuvre (cas d'un vin tranquille)
- Application à d'autres vins
- Dangers incontournables à maîtriser
- Consommateur
- Opérateur
- Liées à la qualité du produit

Prérequis et public cible

Prérequis de formation :

Ce programme de formation ne nécessite pas de pré-requis particulier.

Cette formation est ouverte à tous les publics.

Modalité d'évaluation pédagogique

Évaluation des compétences acquises par les stagiaires :

À l'issue de la formation, un contrôle de connaissances permettra d'évaluer les compétences acquises par chaque participant.