

Formation « Microbiologie et hygiène »

Focus sur les différents microorganismes retrouvés au chai. Etat des lieux d'audits hygiènes dans le but d'améliorer les procédures de nettoyage.

Prérequis

- Travailler dans le secteur de l'œnologie

Objectifs

- Acquérir des connaissances en microbiologie du vin
- Sensibilisation sur les différents microorganismes rencontrés au chai
- Contrôler et améliorer les procédures de nettoyage

Durée

7h00 / 1 journée

Modalités et délais d'accès

Ce stage s'adresse à tous les professionnels du vin : techniciens, œnologues, laborantins, acheteurs et commerciaux.

Tarif

Réalisation d'un devis sur demande.

Le tarif varie en fonction du lieu de formation au laboratoire ou sur site.

Contact

Maxime MOREAU : mmoreau@labexcell.com

Vincent RENOUF : vrenouf@labexcell.com

Pour plus d'informations : excellacademie@labexcell.com

Méthodes mobilisées

- Support Power Point
- Analyses d'audits hygiènes

Modalités d'évaluation

- Questionnaire à choix multiples

Accessibilité des locaux

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de mobilité réduite.

Pour toutes autres personnes en situation de handicap, merci de nous contacter afin de valider la possibilité de la formation.

Le laboratoire EXCELL est organisme formateur agréé : déclaration d'agrément enregistrée sous le numéro 72 33 067723 auprès du préfet de Gironde. Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de formation vous sera adressée ainsi que la facture correspondante (à transmettre à l'organisme auquel vous cotisez pour remboursement des frais. Pour de plus amples renseignements, consultez le site www.travail-solidarite.gouv.fr).