

Formation « Ambiance dans les zones sensibles »

Sensibiliser aux différents types de contamination : chimiques et microbiologiques.
Appréhender la qualité de l'air et l'état sanitaire des locaux.

Prérequis

- Travailler dans le secteur de l'œnologie

Objectifs

- Connaître les principaux risques de contaminations potentielles pour les produits sensibles tels que le vin dans les infrastructures vitivinicoles.
- Connaître les techniques de contrôle et les outils analytiques proposés par le laboratoire EXCELL afin de maîtriser le risque de contamination en ambiance sensible.
- Être capable de reconnaître par l'analyse sensorielle les défauts associés aux types de contaminations abordées.

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.

La formation peut s'effectuer sous 2 à 3 mois selon nos disponibilités.

Tarif

Réalisation d'un devis sur demande.

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

Contacts

Sébastien THOMAS : sthas@labexcell.com

Vincent RENOUF : vrenouf@labexcell.com

Pour plus d'informations : excellacademie@labexcell.com

Méthodes mobilisées

- Support Power Point
- Manipulations

Modalités d'évaluation

- Questionnaire à choix multiples

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

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

Pour les personnes en situation de handicap, les formations peuvent aussi être dispensées par visioconférence.

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, 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).