

# Formation « Haloanisoles / Halophénols »

La formation aborde les différentes sources de contamination possibles, dont l'environnement et l'eau.

Manipulations pratiques et exercices de reconnaissance des molécules pures.

## Prérequis

- Travailler dans le secteur de l'œnologie

## Objectifs

- Acquérir les connaissances globales (vins, bois, bouchons, matières sèches, environnement...) pour réduire les risques de contaminations.

## 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

Tommaso NICOLATO : [tnicolato@labexcell.com](mailto:tnicolato@labexcell.com)

Caroline GARDIA-PAREGE : [cgardiaparege@labexcell.com](mailto:cgardiaparege@labexcell.com)

Pour plus d'informations : [excellacademie@labexcell.com](mailto: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](http://www.travail-solidarite.gouv.fr)).*