

AGENT SPECIALISTE EN TRAVAIL DE CAVE

PROGRAMME SYNTHÉTIQUE DE FORMATION

Objectifs :

- Préparer le chai et vérifier le matériel.
- Réceptionner la vendange et prélever des échantillons de raisin pour analyse.
- Assurer le suivi et le contrôle des fermentations.
- Effectuer les opérations nécessaires à l'élevage du vin : soutirage, collage, filtrage, etc
- Prélever des échantillons de vin, pour analyse, en respectant les protocoles.
- Goûter les vins et participer à leurs assemblages.
- Participer également aux opérations de conditionnement du vin : embouteillage, mise en Bib
- Comprendre le fonctionnement d'une ligne automatisée
- Manipuler un chariot élévateur

Contenu :

- * Filière professionnelle / Projet professionnel
- * Les équipements et installations utiles au processus de vinification et au conditionnement du vin en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- * Maintenance des équipements et des installations de la cave
- * De la vendange au produit fini, les différentes opérations nécessaires à l'élaboration et à l'élevage d'un vin
- * Sécurité au travail
- * CACES
- * Communication en situation de travail
- * Pratique professionnelle

INFORMATION COLLECTIVE

17/10—20/10 à 13h30
au Pôle Emploi de Brignoles

DATES

Du 27 octobre 2022 au 10 janvier 2023

PUBLIC

Femmes et hommes ; jeunes et adultes demandeurs d'emploi et/ou bénéficiaires du RSA, inscrits au Pôle Emploi

DURÉE

322 heures : 217 heures en centre et 105 heures en entreprise

SE RENSEIGNER

DELTA SUD FORMATION
Frédéric FRATONI
06 60 70 20 98

LIEU DE FORMATION

BRIGNOLES