

# **Préparation opérationnelle à l'emploi individuelle**

## **INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE**

---

PROGRAMME DE FORMATION 2025

Session 2

---

# PROGRAMME GÉNÉRAL

MODULES DE FORMATION	FORMATEUR	DURÉE (en heure)
<b>COORDINATION</b>		
Accueil	EPL BEAUNE	2
Bilan	IFRIA BFC	2
<b>MODULES GENERAUX</b>		
La filière viticole et connaissance des vins et des appellations	EPL BEAUNE	8
Bases scientifiques	EPL BEAUNE	8
Initiation à la dégustation des vins	EPL BEAUNE	12
Le fonctionnement d'une entreprise de négoce de vins et cave coopérative	EPL BEAUNE	4
Les bases de l'électrotechnique appliquées aux équipements vinicoles	IFRIA BFC	14
<b>MODULES OENOLOGIE</b>		
Le travail de déplacements des vins en cuves et fûts	EPL BEAUNE	6
La réception et le tri des raisins et des mouts	EPL BEAUNE	8
Les opérations de vinification des vins tranquilles et effervescents	EPL BEAUNE	30
Les opérations de collage et de traitement des vins	EPL BEAUNE	8
La filtration des vins : filtre Kieselguhr et autres méthodes de filtration	EPL BEAUNE	8
L'élevage des vins en cuves et fûts	EPL BEAUNE	14
Le travail des fûts : manipulation, entretien et nettoyage	EPL BEAUNE	8
Le fonctionnement d'une ligne d'embouteillage des vins	IFRIA BFC	31
<b>MODULES QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT</b>		
CACES R-489 cat 3	EPL BEAUNE	21
La maintenance de la cuverie et des équipements	IFRIA BFC	4
Visite de laboratoire	EPL BEAUNE	3
Traçabilité, Qualité et certification d'entreprise dans la filière vinicole	IFRIA BFC	11
Hygiène, Nettoyage et Désinfection	IFRIA BFC	4
Gestion de l'environnement et bonnes pratiques en cuverie	IFRIA BFC	4
<b>TOTAL POEC</b>		<b>210 h soit 30 j</b>

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

DOMAINE		COORDINATION
MODULE	1	ACCUEIL – INTÉGRATION DES STAGIAIRES BILAN
DURÉE (en heures)	4	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Donner les informations nécessaires à la réussite de la formation</li> <li>◆ Créer une dynamique de groupe positive et bienveillante</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Accueil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueil des stagiaires</li> <li>- Identification des principaux intervenants</li> <li>- Finalisation des dossiers de rémunération</li> <li>- Découverte du parcours de formation : comprendre les objectifs de la formation et les modalités d'apprentissage.</li> <li>- Organisation logistique de la formation</li> </ul> <p><b>Bilan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Évaluation de l'action de formation et des différents modules</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES GENERAUX
MODULE	2	LA FILIÈRE VITICOLE ET CONNAISSANCE DES VINS ET DES APPELLATIONS
DURÉE (en heures)	8	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître les principaux rôles des différents acteurs de la filière</li> <li>◆ Acquérir des compétences sur la filière viticole bourguignonne</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendrier des travaux viticoles de Bourgogne</li> <li>- Présentation de la région Bourgogne</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, supports papier</li> <li>- Dégustation de vins de Bourgogne (blanc et rouge)</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES GENERAUX
MODULE	3	<b>BASES SCIENTIFIQUES</b>
DURÉE (en heures)	8	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir calculer des durées et effectuer des conversions</li> <li>◆ Être en capacité d'identifier les principaux types d'unités de mesures (masse, longueur, surface, volume, capacité...)</li> <li>◆ Placer des unités de mesures dans un tableau de conversion et effectuer des conversions</li> <li>◆ Être en capacité de reconnaître une situation de proportionnalité</li> <li>◆ Savoir appliquer un pourcentage.</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconnaître les différents types d'unités de mesure,</li> <li>- Résoudre des problèmes simples comportant des unités de mesures</li> <li>- Maitriser les rapports et proportions, les grandeurs proportionnelles</li> <li>- Maitriser et appliquer la règle de 3</li> <li>- Déterminer un pourcentage</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES GENERAUX
MODULE	4	<b>INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS</b>
DURÉE (en heures)	12	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation</li> <li>◆ Connaître l'élaboration et la conservation du vin pour permettre l'interprétation des caractères gustatifs des vins</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Physiologie du goût et de l'odorat</li> <li>- Techniques de la dégustation / les goûts élémentaires</li> <li>- Règles pratiques de la dégustation</li> <li>- Les arômes du vin / caractéristiques aromatiques des cépages</li> <li>- Analyse sensorielle</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Séance de dégustation en salle de dégustation de la cuverie avec des apports théoriques</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES GENERAUX
MODULE	5	<b>LE FONCTIONNEMENT D'UNE ENTREPRISE DE NEGOCE DE VINS ET CAVE COOPERATIVE</b>
DURÉE (en heures)	4	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Appréhender le fonctionnement global d'une entreprise vinicole et cave coopérative</li> <li>◆ Identifier les différents statuts</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>½ journée matin</b>  Les réseaux de distribution France</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Circuits</li> </ul> <p>Les acteurs de la filière</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les statuts juridiques</li> <li>- Les Récoltants</li> <li>- Les Caves Coopératives</li> <li>- Les Négociants, entrepositaires</li> </ul> <p>Les marques</p> <p><b>½ journée après midi</b>  Visite d'un négoce ou d'une cave coopérative</p>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2h de théorie en salle</li> <li>- 2h de visite d'une maison de négoce ou d'une cave coopérative</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES GENERAUX
MODULE	6	<b>BASES DE L'ÉLECTROTECHNIQUE APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS VINICOLES</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir les connaissances de base dans les domaines mécanique, électrique, pneumatique et automatisme</li> <li>◆ Acquérir un vocabulaire technique</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mécanique <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Étude des transmissions, des mouvements et des assemblages</li> <li>○ Lecture d'un plan technique simple</li> </ul> </li> <li>- Électrique/ Automatisme <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les risques liés au courant électrique</li> <li>○ Étude des bases fondamentales de l'électricité (tension, courant, résistance, loi d'Ohm ...)</li> <li>○ Les différents organes électriques utilisés en industrie et leurs rôles (capteurs, moteurs, électrovannes...)</li> <li>○ Étude d'un cycle machine (comprendre la logique étapes par étapes)</li> </ul> </li> <li>- Pneumatique <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Notions fondamentales sur l'énergie pneumatique</li> <li>○ Études des composantes pneumatiques (distributeurs, vérins, limiteurs de débits...)</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Module réalisé sur le plateau technique EMECAL</li> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports de formation, exercices.</li> <li>- Apports de connaissances complémentaires étayés par des exemples issus de la filière vinicole</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pour chaque méthode proposée</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	7	<b>LE TRAVAIL DE DÉPLACEMENTS DES VINS EN CUVES ET FÛTS</b>
DURÉE (en heures)	6	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Déplacer les vins en toute sécurité</li> <li>◆ Savoir organiser les déplacements</li> <li>◆ Savoir gérer son environnement de travail</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Vérifications</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyses des vins</li> <li>- Vérification du matériel (pompe, tuyau, rampe, cuve ou fûts)</li> </ul> <p><b>Déplacements</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer sa ligne</li> <li>- Protection du vin</li> <li>- Ajout de produit</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	8	<b>LA RÉCEPTION ET LE TRI DES RAISINS ET DES MOUTS</b>
DURÉE (en heures)	8	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir évaluer la qualité des raisins</li> <li>◆ Savoir gérer la traçabilité des entrants</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<p><b>Qualité des entrants</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de la vendange (état sanitaire, degré probable)</li> <li>- Organiser le tri de la vendange en cave (table de tri)</li> <li>- Analyses des mouts</li> </ul> <p><b>Traçabilité de la récolte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesée des apports</li> <li>- Enregistrement des apports (logiciel informatique ou papier)</li> <li>- Différenciation de vendanges récoltant / négociant</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>	

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	9	<b>LES OPÉRATIONS DE VINIFICATION DES VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS</b>
DURÉE (en heures)	30	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réaliser les différentes opérations techniques nécessaires à la transformation des vins tranquilles et effervescents dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</li> <li>◆ Comprendre le fonctionnement des équipements de vinification</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes vinifications</li> <li>- Conduite d'équipements de vinification <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pressoir, Cuves thermorégulées, Chaptaliseur</li> </ul> </li> <li>- Transfert de cuve <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suivi et contrôle du remplissage et de la vidange des cuves</li> <li>○ Logement ou relogement en cuves et fûts</li> <li>○ Opérations de mises à niveau</li> </ul> </li> <li>- Contrôles des vins pendant l'élevage <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prélèvement d'échantillons</li> </ul> </li> <li>- Traçabilité <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identification et suivi des opérations par cuvée/lot</li> <li>○ Reporting des opérations</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques et pratiques sur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ les schémas de vinification</li> <li>○ les objectifs des différentes opérations</li> <li>○ les équipements de vinifications</li> <li>○ la traçabilité</li> <li>○ l'hygiène et la sécurité en cave</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oral de mise en situation avec grille critériée sur les critères d'évaluation suivant</li> <li>- Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>- Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>- Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>- Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>- Utilisation pertinente du vocabulaire consacré.</li> </ul>	



DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	10	LES OPÉRATIONS DE COLLAGE ET DE TRAITEMENT DES VINS
DURÉE (en heures)	8	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réaliser les différentes opérations techniques nécessaires à la stabilisation physico-chimique des vins dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</li> <li>◆ Comprendre le fonctionnement des colles et autres auxiliaires technologiques</li> </ul>	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes généraux et mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Des différents collages</li> <li>○ De la stabilisation tartrique</li> <li>○ Des traitements par le chaud</li> </ul> </li> </ul>	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques et pratiques sur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ le collage</li> <li>○ la stabilisation tartrique</li> <li>○ les traitements par le chaud</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>	
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oral ou écrit de mise en situation avec grille critériée sur les critères d'évaluation suivant <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>○ Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>○ Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>○ Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>○ Utilisation pertinente du vocabulaire consacré</li> </ul> </li> </ul>	

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	11	<b>LA FILTRATION DES VINS : FILTRE KIESELGUHR ET AUTRES METHODES DE FILTRATION</b>
DURÉE (en heures)	8	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réaliser les différentes opérations techniques de filtration des vins dans le respect du processus qualité / hygiène / sécurité / traçabilité / environnement</li> <li>◆ Comprendre le fonctionnement des filtres</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes généraux et mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Des différentes techniques de filtration des vins : à plaque, membranaire et tangentielle</li> <li>○ Des terres de filtration : kieselguhr, diatomées</li> <li>○ De l'osmose inverse</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques et pratiques sur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La filtration : notions d'indice de colmatage et de turbidité</li> <li>○ Le choix des technologies retenues selon la taille des particules</li> <li>○ La conduite des installations de filtration</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oral ou écrit de mise en situation avec grille critériée sur les critères d'évaluation suivant <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>○ Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>○ Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>○ Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>○ Utilisation pertinente du vocabulaire consacré</li> </ul> </li> </ul>	

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	12	<b>L'ÉLEVAGE DES VINS EN CUVES ET FÛTS</b>
DURÉE (en heures)	14	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître les différentes phases de l'élevage des vins</li> <li>◆ Savoir contrôler le vin pendant l'élevage</li> <li>◆ Savoir protéger le vin</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définitions <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fermentation malolactique</li> <li>○ Élevage en cuve</li> <li>○ Élevage en fûts</li> </ul> </li> <li>- Suivi des vins <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suivi des vins blancs</li> <li>○ Suivi des vins rouges</li> <li>○ Suivi des spécialités</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquis durant le module	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES
MODULE	13	<b>LE TRAVAIL DES FÛTS : MANIPULATION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>
DURÉE (en heures)	8	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir manipuler entretenir et nettoyer en toute sécurité</li> <li>◆ Gérer son stock de fûts</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulation des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Déplacer les fûts</li> <li>○ Monter /démonter un mât</li> </ul> </li> <li>- Entretien des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fûts pleins</li> <li>○ Fûts vides (méchage, autre technique )</li> </ul> </li> <li>- Nettoyage des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les différentes étapes de nettoyage (dérougissage, désinfection, détartrage)</li> <li>○ Les produits de nettoyage</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, photocopies des supports de formation.</li> <li>- Études de cas (vécues par les participants ou proposées par le formateur)</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique en cave</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquis durant le module	

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	14	LE FONCTIONNEMENT D'UNE LIGNE D'EMBOUTEILLAGE DES VINS
DURÉE (en heures)	31	
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Piloter une ligne de conditionnement en tenant compte des aléas techniques et humains</li> <li>◆ Savoir identifier un dysfonctionnement en apportant une action corrective</li> <li>◆ Savoir réaliser les changements de formats</li> <li>◆ Savoir entretenir ses machines</li> <li>◆ Savoir gérer son environnement de travail</li> </ul>	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les organes de sécurité liés aux machines</li> <li>- Rôle et fonctionnement de chaque machine d'une ligne d'embouteillage</li> <li>- Le pilotage (y compris le réglage) et la conduite (interface homme / machine) machines</li> <li>- Les changements de formats</li> <li>- L'entretien des machines et son importance (nettoyage, graissage)</li> <li>- L'identification d'un dysfonctionnement et les actions correctives associées</li> <li>- Notion de 5S (mon environnement de travail)</li> <li>- La communication avec le chef d'équipe et le service maintenance en cas d'aléas</li> </ul>	
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Module réalisé sur le plateau technique EMECAL</li> <li>- Apports théoriques basés sur la documentation technique des machines</li> <li>- Exercices d'application pour favoriser la compréhension</li> <li>- Mises en situation pratique sur les machines étudiées</li> </ul>	
Modalités d'évaluation	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	15	<b>CACES R-489 Cat 3</b>
DURÉE (en heures)	21	
<b>OBJECTIFS</b>	<p>◆ Former à la conduite en sécurité et à l'utilisation optimale des chariots élévateur de manutention à conducteur porté</p>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Législation <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conditions requises pour conduire et utiliser un chariot élévateur</li> <li>○ Rôles des instances et organismes de prévention</li> <li>○ Responsabilités du Cariste</li> </ul> </li> <li>- Différents Types de Chariots <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Classifications des chariots automoteur de manutention</li> <li>○ Équilibre et la capacité des chariots élévateurs (plaque de charge)</li> <li>○ Principaux organes et dispositifs de sécurité</li> <li>○ Sources d'énergie et secteurs d'utilisation</li> </ul> </li> <li>- Différents Types de Chariots <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Choix du chariot par le cariste en fonction de l'opération de manutention envisagée adéquation</li> <li>○ Vérifications obligatoires au sol et au poste de conduite, en prise et fin de poste, inspection des supports de charge</li> <li>○ Déplacements à vide, en charge, en parcours balisés, étroits, arrêt en position de sécurité, ...</li> <li>○ Prendre et déposer au sol une charge palettisée</li> <li>○ Circulation en charge sur un plan incliné</li> <li>○ Gerbage et dégerbage en pile et stockage et déstockage en palettier (4m)</li> <li>○ Chargement et déchargement latéral d'un camion ou d'une remorque</li> <li>○ Manutention d'une charge longue ou volumineuse</li> <li>○ Effectuer les opérations de maintenance du ressort du cariste</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéos, photocopie, exercices</li> <li>- Mise en situation pratique sur charriot élévateur mis à disposition par l'EPL viticole de Beaune</li> <li>- Exercices physiques pour soulager les postures contraignantes et permettre un éveil musculaire.</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	<p>Contrôle des Connaissances théoriques QCM et des savoirs faire pratiques réalisés par un testeur CACES® R389 certifié, en vue de l'obtention du CACES R389 Catégorie : Chariots élévateurs en porte à faux d'une capacité inférieure ou égale à 6000 kg.</p>	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	16	LA MAINTENANCE DE LA CUVERIE ET DES ÉQUIPEMENTS
DURÉE (en heures)	4	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir un regard critique et établir un pré-diagnostic précis d'un dysfonctionnement</li> <li>◆ Avoir un vocabulaire technique adapté</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes formes et niveaux de maintenance <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La maintenance corrective</li> <li>○ La maintenance préventive</li> <li>○ La maintenance améliorative</li> <li>○ Les niveaux de maintenance 1, 2, 3</li> </ul> </li> <li>- Comportement du matériel <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Suivi des équipements (documentation technique et historique)</li> <li>○ Fiabilité, maintenabilité et disponibilité</li> <li>○ Fiches de maintenance préventive (niveau 1 et 2)</li> </ul> </li> <li>- Méthodologie de recherche de pannes (pré-diagnostic, diagnostic) et communication <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Définir la spécification du problème</li> <li>○ Analyser et faire la synthèse de la panne</li> <li>○ Transmettre la bonne information à un collègue de travail (production et maintenance)</li> </ul> </li> <li>- Applications pratiques</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Module réalisé sur le plateau technique EMECAL</li> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports de formation, exercices d'application pour favoriser la compréhension (platine de formation)</li> <li>- Apports des connaissances complémentaires étayés par des exemples issus du secteur du négoce des vins</li> <li>- Mises en situation pratique en salle et cuverie.</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Validation des acquisitions durant le module	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	17	<b>TRAÇABILITÉ, QUALITE ET CERTIFICATION D'ENTREPRISE DANS LA FILIÈRE VINICOLE</b>
DURÉE (en heures)	11	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Appréhender la pertinence d'une démarche qualité</li> <li>◆ Connaître les étapes et actions inhérentes à la démarche qualité de l'entreprise</li> <li>◆ Identifier les actions qualité relevant des missions du caviste</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La qualité produit <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les différents critères de qualité du vin</li> <li>○ Le rôle de l'opérateur de production dans la surveillance des critères qualité, dans la détection des non-conformités et dans la mise en place d'actions correctives</li> <li>○ Distinction qualité produit et sécurité alimentaire</li> </ul> </li> <li>- Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les obligations réglementaires : paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> <li>○ Notions de dangers et de risques de sécurité des denrées alimentaires</li> <li>○ Les dangers microbiologiques, allergène, chimique et physique</li> <li>○ Les différentes mesures de maîtrise issues de l'étude HACCP</li> </ul> </li> <li>- La traçabilité en filière vinicole <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Traçabilité amont, avale et totale</li> <li>○ L'obligation de traçabilité : réglementaire, contractuelle, exigence des référentiels de certification</li> <li>○ La traçabilité des composants en cuverie et à l'embouteillage</li> </ul> </li> <li>- Le système qualité en entreprise <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire</li> <li>○ Les différents documents du système qualité</li> <li>○ Le rôle de chaque salarié dans le bon fonctionnement du système</li> <li>○ Le plan de maitrise sanitaire</li> <li>○ Les audits internes</li> </ul> </li> <li>- Les référentiels IFS / BRC / ISO 22000 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présentation des référentiels de la grande distribution et de l'ISO 22000</li> <li>○ Les enjeux pour les entreprises vinicoles</li> <li>○ Exigences liées au travail de l'opérateur en production</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices</li> <li>- Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Évaluation en cours de formation.	



DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	18	<b>HYGIÈNE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION, CONTRÔLES</b>
DURÉE (en heures)	4	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître et comprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>◆ Maitriser et appliquer les règles d'hygiène en filière vinicole</li> <li>◆ Comprendre et appliquer les règles et consignes de nettoyage et de rangement</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en production selon la logique des 5 M : Main d'œuvre, Matières premières, Machines, Méthodes et Milieu</li> </ul> </li> <li>- Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux (intérieur et extérieur) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Différence entre nettoyage et désinfection</li> <li>○ Les produits utilisés (nature, fonction et règles de sécurité)</li> <li>○ Les procédures à respecter (les paramètres du TACT, les méthodes en fonction du lieu : sol/ligne/matériel en contact avec le produit)</li> <li>○ Le contrôle du nettoyage</li> <li>○ Le rôle de chaque opérateur dans le nettoyage et la désinfection</li> </ul> </li> <li>- Contrôles qualité des vins <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les paramètres contrôlés</li> <li>○ Les méthodes et instruments de mesure</li> <li>○ L'accréditation des laboratoires</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies des supports, exercices</li> <li>- Utilisation de quizz interactifs et autres exercices ludiques</li> <li>- Visite d'un laboratoire de contrôle œnologique</li> </ul>	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Évaluation en cours de formation.	

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT
MODULE	19	<b>GESTION DE L'ENVIRONNEMENT ET BONNES PRATIQUES EN CUVERIE</b>
DURÉE (en heures)	4	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Comprendre et appliquer les règles et les procédures liées à l'environnement dans l'entreprise</li> <li>◆ Contribuer à la mise en œuvre et à l'amélioration de la politique environnementale de l'entreprise</li> </ul>	
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enjeux de l'environnement pour l'entreprise vinicole, les clients, les salariés</li> <li>- La réglementation ICPE (Installations classées pour la Protection de l'Environnement)</li> <li>- Les acteurs de l'environnement : DREAL, Agences de l'eau, ADEME, ÉCOEMBALLAGES...</li> <li>- Les bonnes pratiques d'environnement en cuverie et embouteillage : tri des déchets, économie d'eau et d'énergie...</li> <li>- Les indicateurs de suivi environnementaux dans l'entreprise</li> </ul>	
<b>Modalités pédagogiques</b>	- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies, exercices	
<b>Modalités d'évaluation</b>	Évaluation en cours de formation.	

## CALENDRIER D'ALTERNANCE

### POEI INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE

SESSION 2025

mai-25		juin-25		juil-25		
1	J	1	D	1	M	
2	V	2	L 23	2	M	
3	S	3	M	3	J	Formation CFPPA Beaune : 4 semaines (140 h)
4	D	4	M	4	V	Formation IFRIA BFC : 2 semaines (70 h)
5	L 19	5	J	5	S	Stage Entreprise : 2 semaines (70 h)
6	M	6	V	6	D	
7	M	7	S	7	L 28	
8	J	8	D	8	M	
9	V	9	L 24	9	M	
10	S	10	M	10	J	
11	D	11	M	11	V	
12	L 20	12	J	12	S	
13	M	13	V	13	D	
14	M	14	S	14	L 29	
15	J	15	D	15	M	
16	V	16	L 25	16	M	
17	S	17	M	17	J	
18	D	18	M	18	V	
19	L 21	19	J	19	S	
20	M	20	V	20	D	
21	M	21	S	21	L 30	
22	J	22	D	22	M	
23	V	23	L 26	23	M	
24	S	24	M	24	J	
25	D	25	M	25	V	
26	L 22	26	J	26	S	
27	M	27	V	27	D	
28	M	28	S	28	L 31	
29	J	29	D	29	M	
30	V	30	L 27	30	M	
31	S			31	J	