

MAÎTRISER LES PROCÉDURES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN CAVE

Formation courte



PUBLIC CONCERNÉ

- Chef.fe.s d'entreprise, salarié.e.s ouvrier viticole polyvalent, agent aide au chai, demandeur.se.s d'emploi en reconversion professionnelle.

CONDITIONS D'ENTRÉE EN FORMATION

- Aucune condition de niveau ou de diplôme.
- Maîtriser la base des étapes la vinification des vins est un plus pour intégrer la formation.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- **7 heures** de formations sur 1 jour
- Capacité d'accueil : 10 stagiaires maximum

OBJECTIFS VISÉS ET ÉVALUABLES DE LA FORMATION

- **Permettre aux participants d'acquérir les bases essentielles du métier** d'aide caviste afin d'être rapidement opérationnels en cave dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène.
- **Maîtriser sa traçabilité et l'hygiène de la cave** afin de répondre au mieux à la réglementation et aux défauts d'hygiène.
- **Construire son plan d'hygiène de cave** et minimiser les altérations des vins pour des produits sains et de qualité.
- Identifier le matériel, les risques et règles de sécurité.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des **formateurs experts techniques**,
- Cours sur supports variés : papier, numérique, vidéo...

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Questionnaire de positionnement à l'entrée et en fin de formation.
- Feuilles de présence par demi-journée.
- Évaluations des acquis pratiques en cours de formation (échanges oraux, quizz)
- Certificat de réalisation remis en fin de formation.

CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates et tarifs : Nous consulter,
- Financements possibles par OCAPIAT (boost compétences) ou par financement personnel.
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques »,
- Le CFPPA89 accompagne les candidats dans les démarches d'inscription.

LA VIE AU CENTRE

- Hébergement en semaine et restauration sur place
- CDI, centre de ressources documentaires
- Wifi au sein du CFPPA

LES + DE NOTRE FORMATION

- ✚ Une formation adaptée et évolutive en fonction des compétences des stagiaires déjà acquises.

Nom de la séquence	Contenu Pédagogique	Durée (heures)
Principe de qualité	• Identification du matériel, des risques et règles de sécurité. • Description des différentes exigences sur l'hygiène et la traçabilité en cave : Besoins internes, clients, réglementaires et normatif. • Identification des défauts du vin liés à une mauvaise hygiène en cuverie.	2
Point réglementations	• Connaissance des obligations de traçabilité et réglementation européenne. • Utilisation des produits et matériels adaptés en respectant les consignes de sécurité. • Prévention des risques (salariés, collègues et visiteurs). • Port et utilisation correcte des EPI. • Exemple de documentations de traçabilité sur l'hygiène.	3
Maîtriser l'hygiène et les risques en cave	• Guide de bonnes pratiques d'hygiène en filière viticole. • Définition du nettoyage et de la désinfection. • Identification des différents produits et actifs chimiques. • Exemple de cas pratique sur l'état d'une cave et les moyens à mettre en place sur le nettoyage.	2



Vous êtes en situation de handicap et souhaitez connaître les mesures d'accessibilité disponibles :

- Des locaux : Se référer au registre public d'accessibilité (disponible à l'accueil du CFPPA et sur le site internet),
- Des formations : Prendre rendez-vous avec la référente handicap du CFPPA qui répondra à vos interrogations.

Le taux de réussite ainsi que le taux de satisfaction sont accessibles sur notre site Internet www.terresdelyonne.com : onglet CFPPA - Démarche Qualité



03 86 94 60 20



cfppa.auxerre@educagri.fr



www.terresdelyonne.com



La Brosse - 89290 Venoy

DOC_FORM_071_V0 - Dernière mise à jour : 10/09/2026 - Photo : Magnific