

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

## **INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE**

---

**PROGRAMME DE FORMATION  
2026**

---

# 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>IMMERSION</b>		
Stage en entreprise	Entreprise	70
<b>TOTAL FORMATION</b>		<b>210 h soit 30 j</b>
<b>TOTAL PARCOURS POEI</b>		<b>280 h soit 40 j</b>

# PROGRAMME DÉTAILLÉ

DOMAINE		COORDINATION
MODULE	1	ACCUEIL – INTÉGRATION DES STAGIAIRES
DURÉE (en heures)	4	BILAN
OBJECTIFS		<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>
Contenu		<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	
OBJECTIFS		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaitre les principaux rôles des différents acteurs de la filière</li> <li>◆ Acquérir des compétences sur la filière viticole bourguignonne</li> </ul>
Contenu		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calendrier des travaux viticoles de Bourgogne</li> <li>- Présentation de la région Bourgogne</li> </ul>
Modalités pédagogiques		<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>
Modalités d'évaluation		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation des acquisitions durant le module.</li> </ul>

DOMAINE		MODULES GENERAUX			
MODULE	3				
DURÉE (en heures)	8				
		<b>BASES SCIENTIFIQUES</b>			
<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				
DURÉE (en heures)	12				
		<b>INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS</b>			
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Acquérir des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation</li> <li>◆ Connaitre 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></p> <p>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></p> <p>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	BASES DE L'ÉLECTROTECHNIQUE APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS VINICOLES	
DURÉE (en heures)	14		
OBJECTIFS	<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>		
Contenu	<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>		
Modalités pédagogiques	<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>		
Modalités d'évaluation	Validation des acquisitions durant le module		

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	7	LE TRAVAIL DE DÉPLACEMENTS DES VINS EN CUVES ET FÛTS
DURÉE (en heures)	6	
<b>OBJECTIFS</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Déplacer les vins en toutes 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	LA RÉCEPTION ET LE TRI DES RAISINS ET DES MOUTS
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	LES OPÉRATIONS DE VINIFICATION DES VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS	
DURÉE (en heures)	30		
OBJECTIFS	<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>		
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes vinifications</li> <li>- Conduite d'équipements de vinification <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pressoir, Cuves thermorégulées, Chaptaliseur</li> </ul> </li> <li>- Transfert de cuve <ul style="list-style-type: none"> <li>o Suivi et contrôle du remplissage et de la vidange des cuves</li> <li>o Logement ou relogement en cuves et fûts</li> <li>o Opérations de mises à niveau</li> </ul> </li> <li>- Contrôles des vins pendant l'élevage <ul style="list-style-type: none"> <li>o Prélèvement d'échantillons</li> </ul> </li> <li>- Traçabilité <ul style="list-style-type: none"> <li>o Identification et suivi des opérations par cuvée/lot</li> <li>o Reporting des opérations</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>o les schémas de vinification</li> <li>o les objectifs des différentes opérations</li> <li>o les équipements de vinifications</li> <li>o la traçabilité</li> <li>o l'hygiène et la sécurité en cave</li> </ul> </li> <li>- Visite</li> <li>- Vidéo</li> </ul>		
Modalités d'évaluation	<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		
<b>OBJECTIFS</b>	<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>		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes généraux et mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> <li>o Des différents collages</li> <li>o De la stabilisation tartrique</li> <li>o Des traitements par le chaud</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>o le collage</li> <li>o la stabilisation tartrique</li> <li>o les traitements par le chaud</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>o Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>o Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>o Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>o Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>o Utilisation pertinente du vocabulaire consacré</li> </ul> </li> </ul>		

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE	
MODULE	11	LA FILTRATION DES VINS : FILTRE KIESELGUHR ET AUTRES MÉTHODES DE FILTRATION	
DURÉE (en heures)	8		
OBJECTIFS	<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>		
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes généraux et mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> <li>o Des différentes techniques de filtration des vins : à plaque, membranaire et tangentielle</li> <li>o Des terres de filtration : kieselguhr, diatomées</li> <li>o De l'osmose inverse</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>o La filtration : notions d'indice de colmatage et de turbidité</li> <li>o Le choix des technologies retenues selon la taille des particules</li> <li>o La conduite des installations de filtration</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>o Identification et utilisation adéquate des équipements</li> <li>o Positionnement de l'activité dans le schéma global de production</li> <li>o Maîtrise des règles d'hygiène et sécurité</li> <li>o Connaissance des consignes de respect à l'environnement</li> <li>o Utilisation pertinente du vocabulaire consacré</li> </ul> </li> </ul>		

DOMAINE		MODULES OENOLOGIE
MODULE	12	
DURÉE (en heures)	14	L'ÉLEVAGE DES VINS EN CUVES ET FÛTS
OBJECTIFS	<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>	
Contenu	<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>	
Modalités pédagogiques	<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>	
Modalités d'évaluation	Validation des acquis durant le module	

DOMAINE		MODULES TECHNIQUES	
MODULE	13	LE TRAVAIL DES FÛTS : MANIPULATION, ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
DURÉE (en heures)	8		
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Savoir manipuler entretenir et nettoyer en toute sécurité</li> <li>◆ Gérer son stock de fûts</li> </ul>		
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipulation des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>o Déplacer les fûts</li> <li>o Monter /démonter un mât</li> </ul> </li> <li>- Entretien des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>o Fûts pleins</li> <li>o Fûts vides (méchage, autre technique )</li> </ul> </li> <li>- Nettoyage des fûts <ul style="list-style-type: none"> <li>o Les différentes étapes de nettoyage (dérougissage, désinfection, détartrage)</li> <li>o Les produits de nettoyage</li> </ul> </li> </ul>		
Modalités pédagogiques	<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>		
Modalités d'évaluation	Validation des acquis durant le module		

DOMAINE		MODULE 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	CACES R-489 Cat 3	
DURÉE (en heures)	21		
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Former à la conduite en sécurité et à l'utilisation optimale des chariots élévateur de manutention à conducteur porté</li> </ul>		
<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 (plaqué 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 chariot 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>	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.		

DOMAINE		MODULE QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT	
MODULE	16	LA MAINTENANCE DE LA CUVERIE ET DES ÉQUIPEMENTS	
DURÉE (en heures)	4		
OBJECTIFS	<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>		
Contenu	<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>		
Modalités pédagogiques	<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>		
Modalités d'évaluation	Validation des acquisitions durant le module		

DOMAINE		MODULES QUALITE, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT	
MODULE	17	TRAÇABILITÉ, QUALITE ET CERTIFICATION D'ENTREPRISE DANS LA FILIÈRE VINICOLE	
DURÉE (en heures)	11		
OBJECTIFS	<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>		
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La qualité produit <ul style="list-style-type: none"> <li>o Les différents critères de qualité du vin</li> <li>o 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>o Distinction qualité produit et sécurité alimentaire</li> </ul> </li> <li>- Hygiène <ul style="list-style-type: none"> <li>o Les obligations réglementaires : paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire</li> <li>o Notions de dangers et de risques de sécurité des denrées alimentaires</li> <li>o Les dangers microbiologiques, allergène, chimique et physique</li> <li>o 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>o Traçabilité amont, aval et totale</li> <li>o L'obligation de traçabilité : réglementaire, contractuelle, exigence des référentiels de certification</li> <li>o 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>o Système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire</li> <li>o Les différents documents du système qualité</li> <li>o Le rôle de chaque salarié dans le bon fonctionnement du système</li> <li>o Le plan de maîtrise sanitaire</li> <li>o Les audits internes</li> </ul> </li> <li>- Les référentiels IFS / BRC / ISO 22000 <ul style="list-style-type: none"> <li>o Présentation des référentiels de la grande distribution et de l'ISO 22000</li> <li>o Les enjeux pour les entreprises vinicoles</li> <li>o Exigences liées au travail de l'opérateur en production</li> </ul> </li> </ul>		
Modalités pédagogiques	<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>		
Modalités d'évaluation	Évaluation en cours de formation.		

DOMAINE		MODULES QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT	
MODULE	18	<b>HYGIÈNE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION, CONTRÔLES</b>	
DURÉE (en heures)	4		
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Connaître et comprendre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</li> <li>◆ Maîtriser 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>		
Contenu	<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>		
Modalités pédagogiques	<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>		
Modalités d'évaluation	Évaluation en cours de formation.		

DOMAINE		MODULES QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT	
MODULE	19	GESTION DE L'ENVIRONNEMENT ET BONNES PRATIQUES EN CUVERIE	
DURÉE (en heures)	4		
OBJECTIFS	<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>		
Contenu	<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>		
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apports théoriques avec diaporamas, vidéo, photocopies, exercices</li> </ul>		
Modalités d'évaluation	Évaluation en cours de formation.		

DOMAINE		IMMERSION	
MODULE	20	STAGE EN ENTREPRISE	
DURÉE (en heures)	70		
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Découvrir les métiers de la Cave et de l'Embouteillage</li> <li>◆ Participer aux tâches du quotidien de l'entreprise</li> </ul>		
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découvrir les entreprises des secteurs du Vins et des prestataires d'embouteillage</li> <li>- Découvrir les métiers de Caviste et d'opérateurs d'embouteillage</li> <li>- Mise en application concrète des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité en entreprise</li> <li>- Participer aux tâches du quotidien de la Cave : réception, vinification, filtration, transfert de cuve, etc.</li> <li>- Participer aux tâches du quotidien d'une ligne d'Embouteillage : rinçuse, remplisseuse, étiqueteuse, conduite de machine, changement de format, approvisionnement, etc.</li> </ul>		
Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accompagnement tutorial</li> <li>- Transfert de compétences interne</li> <li>- Formation en situation de travail</li> </ul>		
Modalités d'évaluation	Bilan de fin de stage		

## CALENDRIER D'ALTERNANCE

## POE1 INITIATION AUX TRAVAUX EN CAVE

SESSION 2026

janv-26			févr-26			mars-26		
1	J		1	D		1	D	
2	V		2	L		2	L	
3	S		3	M		3	M	
4	D		4	M		4	M	
5	L		5	J		5	J	
6	M		6	V		6	V	
7	M		7	S		7	S	
8	J		8	D		8	D	
9	V		9	L		9	L	
10	S		10	M		10	M	
11	D		11	M		11	M	
12	L		12	J		12	J	
13	M		13	V		13	V	
14	M		14	S		14	S	
15	J		15	D		15	D	
16	V		16	L		16	L	
17	S		17	M		17	M	
18	D		18	M		18	M	
19	L		19	J		19	J	
20	M		20	V		20	V	
21	M		21	S		21	S	
22	J		22	D		22	D	
23	V		23	L		23	L	
24	S		24	M		24	M	
25	D		25	M		25	M	
26	L		26	J		26	J	
27	M		27	V		27	V	
28	M		28	S		28	S	
29	J					29	D	
30	V					30	L	
31	S					31	M	

Formation CFPPA Beaune : 4 semaines (140 h)

Formation IEBIA BEC : 2 semaines (70 h)

## Stage Entreprise : 2 semaines (70 h)