



Centre de formation enregistré par la Direction Régionale des Entreprises,
de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Champagne-Ardenne sous le n°21 51 01536 51

Formations **2021**

SARL VINELYSS – 5 rue Jean Goyard 51160 Aÿ-CHAMPAGNE

Tél/Fax : 03 26 32 51 06 – Mobile : 06 77 48 41 54

Mail : vinelyss@orange.fr - Site Web : www.vinelyss.com



Formations 2021

Avant propos

J'ai le plaisir de vous présenter le nouveau catalogue 2021 des formations professionnelles du Cabinet VINELYSS.

Au regard des spécificités et des contraintes qui vous sont propres, nous vous proposons des formules personnalisées et adaptées selon vos attentes.

Spécialisé dans les secteurs viticoles, œnologiques et les domaines de la Qualité, la Sécurité et l'Environnement, nous proposons une gamme de thématiques adaptée aux différents interlocuteurs.

L'équipe Formation est à votre service pour vous accompagner dans votre démarche de formation et pour répondre à toutes vos questions. N'hésitez pas à nous solliciter tant aux sujets des formations pour vos cadres, salariés, opérateurs, que des certifications professionnelles individuelles.

Le directeur
Romain LEFEVRE

Formations 2021

OENOLOGIE

- L'hygiène en œnologie
- La sécurité alimentaire en œnologie
- La vinification en blanc, rouge ou rosé
- La vinification en vin effervescent (méthodes champenoise, cuve close, etc.)
- Ingénierie et matériels de vinification
- Le « BIO » en œnologie (veille réglementaire, pratiques œnologiques, contraintes, etc.)
- Les contenants en bois **NOUVEAU !**

VITICULTURE

- Certification Viticulture Durable en Champagne **CONVENTION CIVC**
- Certification Haute Valeur Environnementale (niveaux 1-2 et 3)
- Les méthodes alternatives aux traitements phytosanitaires
- Les maladies et ravageurs du vignoble
- Sol, ruissellement et érosion
- La viticulture biologique et biodynamique
- L'installation d'un nouveau vignoble (démarches, étapes, contraintes) **NOUVEAU !**

ENVIRONNEMENT

- La création d'une aire de lavage
- La gestion des sous-produits et des déchets vitivinicoles
- La gestion de la biodiversité
- Le management de l'environnement : Norme ISO 14001
- Les plantes bio-indicatrices **NOUVEAU !**

SECURITE ALIMENTAIRE ET RISQUES INDUSTRIELS

- La méthode H.A.C.C.P : Hazard Analysis Critical Control Point
- Référentiel et certification I.F.S : International Food Standard
- Référentiel et certification B.R.C : British Retail Consortium
- L'évaluation des risques professionnels : Document Unique
- La santé et la sécurité au travail : OHSAS 18001
- Le management de la qualité : Norme ISO 9001
- Les ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement)

Nous sommes également à votre écoute pour toute demande de formation spécifique en fonction de vos besoins.

