

Mettre en oeuvre la distillation des eaux de vie de Cognac

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

INSTITUT RICHEMONT
Laurent MABILLE
05.45.83.16.49
laurent.mabille@institut-richeumont.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Les candidats sont reçus en 2 fois pour évaluer leur pré-requis : La réalisation d'un test de vérification des connaissances de base en français et mathématiques Un entretien individuel sur les aspects professionnels et savoir-être auprès de représentants de l'Institut de Richeumont et des membres du Syndicat des Bouilleurs de Profession

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Maîtriser les aspects réglementaires en lien avec la production d'eaux de vie de Cognac Élaborer des vins de distillation Acquérir la dégustation des vins de distillation et eaux de vie de Cognac Connaître la distillation Charentaise Maîtriser aspects transversaux en termes de sécurité environnement Maîtriser le machinisme utilisé dans les chais et distilleries Charentaises

Contenu et modalités d'organisation

La formation proposée est une formation alternée sur le rythme suivant : 2 semaines de formation en centre (orientées connaissances générales et maîtrise de l'élaboration des vins de distillation) 2 jours en entreprise découverte sur l'élaboration des vins de distillation en septembre 3 semaines de formation en centre (orientées «Distillation Charentaise») 10 jours en entreprise sur la distillation charentaise et 1 jour de mise en commun des expériences (stage distillation à partir de mi-octobre) 1 journée de préparation aux évaluations finales 1 journée consacrée aux évaluations finales théorique et pratique en distillerie en fin de formation Durant les périodes de formation en centre, une attention particulière sera portée sur l'équilibre entre apports théoriques, mises en pratiques et visites de cas concrets. Évaluer les vins les plus adaptés à la production de cognac en analysant leurs caractéristiques viticoles de production, d'élaboration et gustatives Mettre en place les conditions de stockage des vins destinés à la distillation en sélectionnant des contenants de cuverie adaptés Gérer le processus de distillation en contrôlant les paramètres de l'alambic (pression, température...), les dispositifs de sécurité de l'alambic, l'environnement de travail et en appliquant les techniques de séparations des fractions Évaluer les qualités sensorielles des eaux de vie de cognac/nouvelles en utilisant des techniques de dégustation et s'assurer la conformité et de la qualité du produit Assurer l'entretien courant d'usage des équipements de distillation en appliquant des protocoles techniques et garantir un processus de distillation efficace et à faible impact environnemental Mettre en place des procédures de suivi administratif et réglementaire respectant les réglementations de sécurité alimentaire, de formalités douanières, de répression des fraudes, ainsi que le chargement et le déchargement d'alcool, assurer la conformité administrative et réglementaire de la distillerie

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

Validation(s) Visée(s)

Mettre en oeuvre la distillation des eaux-de-vie de cognac - Sans niveau spécifique

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00498308	du 04/09/2024 au 29/10/2024	Cherves- Richeumont (16)	INSTITUT RICHEMONT		MON COMPTE FORMATION	FPC