formagora
02 53 20 68 68
hello@formagora.fr
www.formagora.fr

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

LA FORMATION : « Microbiologie du vin »

Durée : 12 heures
Nombre de minimum d'inscrits : 1
Nombre de places : 10
Coordination : Patricia MORREVE - 06 24 71 06 32 - patricia@formagora.fr
Programme de formation actualisé le 21/02/2025

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Cette formation a pour objectif de développer des compétences permettant aux œnologues de développer un suivi analytique adapté aux besoins des acteurs de la filière viti-vinicole.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- Différencier les microorganismes : approche qualitative
- Dénombre les microorganismes : approche quantitative
- Utiliser et d'adapter les outils de laboratoire aux différents types d'échantillons (raisin, mouts, vin…)
- Proposer des prestations analytiques adaptées

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- Identifier les levures et les bactéries favorables et défavorables du vin
- Utiliser les outils à leur disposition et écrire des méthodes d'analyses
- Editer des bulletins d'analyses microbiologiques (adaptés aux matrices, techniques et volumes)
- Lister les matériels nécessaires à l'évolution du laboratoire

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1ère JOURNEE : 4 heures

INTRODUCTION DE LA FORMATION

- Présentation du formateur
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation détaillée du programme
- Recueil des attentes et objectifs précis des participants

ORGANISATION DU LABORATOIRE

- L'organisation technique du laboratoire de microbiologie : circulation des échantillons, modes de prélèvements
- Les outils, méthodes et matériels à disposition : etude des modes opératoires existants, bilan du matériel à disposition
- La restitution des résultats : étude des bulletins d'analyse

FORMAGORA SARL, 40 Allée de la Saulaie, 49800 Trélazé
Au capital de 15 000 € - N° SIRET : 884 745 555 00026 RCS Angers - Code APE : 7022Z - TVA : FR 69 884 745 555
Certificat QUALIOPI n° 24FOR00305.1
N° NDA 52 49 03673 49 enregistré auprès du Préfet de la région Pays de Loire - Ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat.

PF 2025 – V11
MAJ : 17/07/2025

- Formation théorique
  - Les microorganismes du vin
  - Les techniques d'analyse
  - Les nouvelles tendances : bioprotection, vins bio, l'hygiène en cave

2ème JOURNEE : 8 heures

Formation Pratique

- L'analyse sur boite de Petri : identification et quantification
- Microscopie : quantification et observation
- Lecture de milieux de culture
- Dénombrements et interprétations
- Tests pratiques pour chaque stagiaire jusqu'à acquisition complète des méthodes

BILAN DE LA FORMATION

- Bilan des tests pratiques d'acquisition des nouvelles compétences techniques
- Questions techniques en lien avec les besoins spécifiques des clients du secteur
- Bilan de l'activité microbiologique du laboratoire et liste des investissements à prévoir
- Actions d'amélioration et perspectives (nouvelles analyses proposées, nouvelle organisation)

BONUS

Après la formation, dans un délai de 2 mois, les participants ont la possibilité de contacter le formateur pour toutes questions et suivi de formation.

Un temps d'échanges est prévu à chaque fin de séance : questions des participants et réponses du formateur.

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS UTILISÉS

L'entité bénéficiaire mettra à disposition du formateur une salle de formation avec un vidéo-projecteur.
Le formateur utilise des Google Slides / Powerpoint, vidéos et cas pratiques réels.
Le support de formation sera partagé à l'ensemble des participants.

PUBLIC CONCERNÉ

Les techniciens de laboratoire d'œnologie
Les oenologues

PRÉREQUIS

• Avoir des connaissances œnologiques
• Etre familiariser avec le travail en laboratoire
• Avoir connaissance des besoins de la filière viti-vinicole

ACCESSIBILITÉ

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Notre responsable formation étudiera les adaptations possibles pouvant être mises en place pour suivre la formation.

FORMAGORA SARL, 40 Allée de la Saulaie, 49800 Trélazé
Au capital de 15 000 € - N° SIRET : 884 745 555 00026 RCS Angers - Code APE : 7022Z - TVA : FR 69 884 745 555
Certificat QUALIOPI n° 24FOR00305.1
N° NDA 52 49 03673 49 enregistré auprès du Préfet de la région Pays de Loire - Ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat.

PF 2025 – V11
MAJ : 17/07/2025

formagora
02 53 20 68 68
hello@formagora.fr
www.formagora.fr

DÉLAI D'ACCÈS

L'accès de la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 15 jours à 2 mois selon le mode de financement.

MESURES SANITAIRES

Afin d'assurer une sécurité optimale aux participants et au formateur, l'entité bénéficiaire s'engage à respecter les mesures sanitaires mises en place dans un contexte d'endémie, d'épidémie ou de pandémie.
Si les conditions ne sont pas réunies, il sera possible de réaliser la formation en distanciel ou de la reporter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroulera en présentiel au sein des locaux de l'entité bénéficiaire.

•MÉTHODES :
Le formateur utilise les méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives. Il apporte des apports techniques et pratiques, couplés avec des cas pratiques afin d'intégrer au mieux les nouvelles connaissances et compétences. Aussi, les participants sont invités à participer activement aux études de cas concrets, ateliers de travail, débats et mises en situation. Les cas pratiques, issus de cas réels, sont réalisés aussi bien de façon individuelle et sous-groupe pour stimuler les échanges. Debriefing individuel et collectif

ÉVALUATIONS

Modalités d'évaluation :

- Un test d'évaluation des compétences est administré auprès des participants avant l'entrée en formation.
- Une évaluation diagnostique orale est réalisée en début de formation pour recueillir les attentes des participants et vérifier que celles-ci correspondent bien aux objectifs de la formation (permettant d'éviter les mauvaises orientations et ruptures de parcours).
- Des évaluations formatives via des questions orales seront effectuées au cours de la formation.
- En fin de formation, un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.

Modalités d'évaluation de la formation :

- A la fin de la formation, une évaluation à chaud de la formation est réalisée par les participants.

Modalités de suivi :

- Une liste des émargements sera remise à l'entité bénéficiaire ainsi qu'un certificat de réalisation.

VALIDATION / CERTIFICATION

● A l'issue de la formation, les acquis de connaissances seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM, quizz, mise en situation…). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
● La formation n'est ni inscrite au RNCP, ni au RS.

RÉFÉRENCES DU FORMATEUR

Les formateurs formagora sont référencés sur la base de leurs expertises dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Pour plus de précisions sur les expertises et qualifications du formateur, merci de nous contacter.

FORMAGORA SARL, 40 Allée de la Saulaie, 49800 Trélazé
Au capital de 15 000 € - N° SIRET : 884 745 555 00026 RCS Angers - Code APE : 7022Z - TVA : FR 69 884 745 555
Certificat QUALIOPI n° 24FOR00305.1
N° NDA 52 49 03673 49 enregistré auprès du Préfet de la région Pays de Loire - Ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat.

PF 2025 – V11
MAJ : 17/07/2025

formagora
02 53 20 68 68
hello@formagora.fr
www.formagora.fr

VOS CONTACTS

Contacts utiles pour vous apporter des précisions sur les modalités techniques et pédagogiques de cette formation :

- Pour une précision technique : Emeline au 07 79 12 17 23 - emeline@formagora.fr
- Pour une précision pédagogique : Patricia au 06 24 71 06 32 - patricia@formagora.fr

INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE POUR CE PROGRAMME

- Nombre de stagiaires formés en 2024 : 4
  - Satisfaction globale moyenne : 9,87 /10
  - Note générale de la formation : 9,58 /10
  - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 10 /10

Pour plus de précisions sur les indicateurs de ce programme, merci de nous contacter.

INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE GLOBAUX *

- Nombre total de stagiaires formés par formagora en 2024 : 1 318
- Nombre total de formations réalisées par formagora en 2024 : 172
- Nombre d'évaluations de satisfaction reçues : 1 208 évaluations
  - Satisfaction globale moyenne : 9,57 /10
  - Note générale de la formation : 9,21 /10
  - Préparation et organisation de la formation : 9,43 /10
  - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 9,91 /10

** Toutes formations confondues*

RÉFÉRENCEMENTS POSSIBLES

OPCO, Fonds de formation des travailleurs indépendants, France Travail, Formiris, VIVEA.
Non finançable par le CPF.

FORMAGORA SARL, 40 Allée de la Saulaie, 49800 Trélazé
Au capital de 15 000 € - N° SIRET : 884 745 555 00026 RCS Angers - Code APE : 7022Z - TVA : FR 69 884 745 555
Certificat QUALIOPI n° 24FOR00305.1
N° NDA 52 49 03673 49 enregistré auprès du Préfet de la région Pays de Loire - Ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat.

PF 2025 – V11
MAJ : 17/07/2025