

FORMATION: BOISSONS - DEFINITIONS, CONTEXTES, CRITERES ANALYTIQUES REGLEMENTAIRES ET QUALITATIFS

OBJECTIFS:

INTERPRÉTER LES CARACTÉRISTIQUES
QUALITATIFS ET ANALYTIQUES DES
BOISSONS ET COMPRENDRE LES CONTEXTES
DE LEURS CONTRÔLES



PERSONNELS CONCERNÉS

Toute personne présentant un intérêt pour le secteur des boissons et de leurs contrôles analytiques



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

7h



PROGRAMME:

1.Les boissons : généralités : définition - élaboration : Vin - vin de liqueur / vin doux naturel / BABV; Cidre ; Boissons spiritueuses; Bière ; Boissons sans alcool 2.Dans quels contextes ces matrices sont-elles contrôlées ?

3.Les critères analytiques (réglementaires et qualitatifs)

4.Les critères analytiques : Analyses fines / contaminants 5.Les critères analytiques : Biochimie et microbiologie



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation alternant exposés théoriques via un support numérique et exemples concrets,
- Remise des supports de formation
- Evaluation en fin de séance par QCM.

FORMATION INTRA



La formation est animée dans vos locaux, à une date à fixer d'un commun accord. 8 participants max par session.

FORMATION INTER





DATES ET TARIFS

Tarifs : Formation intra sur devis - Formation inter : 670€HT par participant Dates : Sur demande après de alm@almconseil.fr - tel : 07 85 95 01 20