

# F4A - Optimiser l'utilisation des fûts – Achats et entretien

**PUBLIC CONCERNÉ:** Toute personne utilisatrice de futailles dans le cadre de sa production de vins ou spiritueux.

**PRÉ REQUIS:** Connaissance des bases de l'utilisation de la futaille dans l'élevage des vins et le vieillissement des spiritueux.

**OBJECTIF:** Permettre aux utilisateurs de barriques d'élargir leurs compétences professionnelles sur l'achat et l'entretien des logements sous bois (vins ou spiritueux).

## PROGRAMME

### Découverte de la barrique

- Les essences de bois adaptées
- Type de contenants
- Obligations légales

### Les conditions de stockage des fûts

- Techniques de mise en place
- Règles de sécurité
- Règles d'hygiène (environnement, matériel).

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés, études de cas concrets, échanges

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation

5/15 participants

Durée: 1 journée /7 heures

Date et lieu : 2 sessions par an au CIDS

Horaires: 9H-17H30

E  
L  
A  
B  
O  
R  
A  
T  
I  
O  
N

Retrouvez le CIDS sur Facebook



Centre International Des Spiritueux