

Parcours de Formation

Laissez-vous guider par ces parcours de formation qui vous permettront d'accéder aux exigences de votre métier.

Dirigeant / Exploitant

F2C	Parcours de création d'une micro-distillerie: connaître les règles, définir sa stratégie	page 16
F1B	Connaissance des spiritueux/ F1BL - Cognac: un territoire, une filière, des produits	page 6/7
F6	Promouvoir ses ventes et sa marque: réseaux de distribution, packaging et communication digitale	page 10
F1A	Arômes: technologies, législations, applications	page 11
F2B	Distillation des spiritueux et valorisation des effluents	page 13
F4B	Gestion des stocks: de la gestion de l'unité de production aux techniques d'assemblage	page 15

Employé de chai, distillerie / Responsable de production

F1B	Connaissance des spiritueux/ F1BL - Cognac: un territoire, une filière, des produits	page 6/7
F2A	Distillation charentaise: approche qualité, dégustation, conservation	page 12
F2B	Distillation des spiritueux et valorisation des effluents	page 13
F3	Maîtriser les pratiques d'élaboration et de vieillissement d'un alcool brun	page 14
F4B	Gestion des stocks: de la gestion de l'unité de production aux techniques d'assemblage	page 15
F5	Suivi réglementaire QHSE dans les Industries Agro-Alimentaires: application aux vins et spiritueux	page 17
F4C	Gestion informatisée des flux pour une traçabilité de la barrique à la bouteille	page 18

Employé de laboratoire/R&D/Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement

F1B	Connaissance des spiritueux/ F1BL - Cognac: un territoire, une filière, des produits	page 6/7
F1A	Arômes: technologies, législations, applications	page 11
F2B	Distillation des spiritueux et valorisation des effluents	page 13
F3	Maîtriser les pratiques d'élaboration et de vieillissement d'un alcool brun	page 14
F4B	Gestion des stocks: de la gestion de l'unité de production aux techniques d'assemblage	page 15
F5	Suivi réglementaire QHSE dans les Industries Agro-Alimentaires: application aux vins et spiritueux	page 17
F4C	Gestion informatisée des flux pour une traçabilité de la barrique à la bouteille	page 18

Commercial, Brand Ambassador, Employé marketing

F1B	Connaissance des spiritueux: méthodes d'élaboration et dégustation	page 7
F1BL	Cognac: un territoire, une filière, des produits	page 6
F1C	Animer une dégustation: un outil commercial - anglais/français	page 8
F1E	Cocktails : arômes, techniques, valorisation de marque	page 9
F6	Promouvoir ses ventes et sa marque: réseaux de distribution, packaging et communication digitale	page 10