

Modules de compétences Visées au référentiel	Thèmes	Dates	Durée par jour Matin / Après midi	Lieux	Intervenants
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Accueil et présentation de la formation, tour de table. Intervention des partenaires de la formation Cognac : Un territoire, une filière	8 septembre Matin	1h00	Institut de Richemont	Laurent MABILLE, Sébastien Julliard, Partenaires
			2h30	Institut de Richemont	Intervenant CIDS
		8 septembre Après midi	3h30 (14h-17h30)	CIDS Segonzac	Intervenant CIDS
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Cognac : Un territoire, une filière, des produits (suite)	9 septembre	7h00	CIDS Segonzac	Intervenant CIDS
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	ICPE et réglementation des installations classées	10 septembre matin	3h30	Institut de Richemont	Bernard LIZOT, Consultant ICPE
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Préparation des vendanges en AOC Cognac pour le millésime 2025, Point maturité et qualité de récolte (Réunion pré vendanges UGVC)	10 septembre après-midi	3h30	Le Castel à Cahteaubernard	Laurent MABILLE
MC1 Savoir identifier et élaborer les vins destinés à la l'élaboration des EDV	Les particularités de conduite du vignoble dans l'élaboration du vin de distillation Cognac. Organiser son travail personnel sur la formation Construire son rapport d'activité en entreprise de distillation Les modalités d'évaluation en fin de formation	11 septembre Matin	3h30	Institut de Richemont	Laurent MABILLE
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Formalités et démarches administratives : gestion des eaux de vie (partie 1)	11 septembre Après-midi	3h30	Institut de Richemont	Intervenant BNIC

MC4 Évaluer la qualité des Eaux-de-Vie nouvelles	La valorisation du processus de distillation dans une marque de luxe du Cognac (visite d'une Maison de Cognac) *	12 septembre Matin	3h30	Cognac	Intervenant Maison du Cognac, Laurent MABILLE
MC1 Savoir identifier et élaborer les vins destinés à la l'élaboration des EDV	La production : Élaboration des vins de distillation (partie 1) Visite d'un chai de vinification et d'une distillerie*	12 septembre après-midi	3h30	Institut Richemont	Michel DEPEUX, Œnologue
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Recours au plateau feu alcool, réglementation sécurité incendie	15 septembre Matin	3h30	Institut de Richemont	Thierry GALTIE SDIS16
MC1 Savoir identifier et élaborer les vins destinés à la l'élaboration des EDV	Elaboration des vins de distillation (partie 1) Initiation à la dégustation des vins de distillation	15 septembre Après-midi	3h30	Institut de Richemont	Michel DEPEUX, Œnologue
MC1 Savoir identifier et élaborer les vins destinés à la l'élaboration des EDV	Elaboration des vins de distillation (partie 1) Initiation à la dégustation des vins de distillation	16 septembre Matin	3h30	Institut de Richemont	Michel DEPEUX, Œnologue
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Formalités et démarches administratives : gestion des eaux de vie , présentation des applications <i>ebnic</i>	16 septembre Après-midi	3h30	Institut de Richemont	Intervenant BNIC
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Réglementation transports d'alcool et boissons alcoolisées : ADR 1.3	17 septembre	7h	Institut de Richemont	Intervenant APTH
Module optionnel***	Formation S.S.T., Sauveteur Secouriste au Travail	18 et 19 septembre	14h	Institut de Formation de Richemont	Intervenant Organisme de Formation DEF
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Cognac Organisation de la filière, Le cahier des Charges de l'AOC COGNAC	22 septembre Matin	3h30	Institut de Richemont	Intervenant BNIC
MC4 Évaluer la qualité des Eaux-de-Vie nouvelles	Dégustation des eaux de vie nouvelles	22 septembre Après-midi	3h30	Institut de Richemont	Patrick BEGUIN, Intervenant ORECO
MC1 Savoir identifier et élaborer les vins destinés à l'élaborer les EDV	La production : Élaboration des vins de distillation (partie 1) Visite d'un chai de vinification et d'une distillerie*	23 septembre Matin	3h30	Institut de Richemont	Michel DEPEUX, Œnologue

MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	L'Alambic Charentais, composition, principe de fonctionnement, différents chauffes, automatisations, généralités. Visite*	23 septembre Après-midi	3h30	Institut de Richemont, Distillerie	Thierry ARCHEREAU, Œnologue
MC2 Mettre en place les bonnes conditions de stockage et qualité des vins destinés aux EDV	Suite vins de distillation (hygiène et sécurité alimentaire, matériaux contact, matériel de chai, traçabilité)	24 septembre	7h	Institut de Richemont	Michel DEPEUX, Œnologue
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Les automatisations dans le fonctionnement de l'alambic (en distillerie)	25 septembre	7h	Institut de Richemont & distillerie	Thierry ARCHEREAU, Œnologue
Module optionnel***	Habilitation électrique initiale : opérations d'ordre non électrique (BO-HO) exécutants ou chargés de chantier	26 septembre	7h	Institut de Richemont	Intervenant Organisme de Formation DEF
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Méthodes de distillation charentaise, différents chauffes. Visite d'une distillerie *	29 septembre	7h	Institut de Richemont & distillerie	Thierry ARCHEREAU, Œnologue
Ensemble des compétences visées	Pratique en entreprise : La vinification des vins de distillation	30 sept et 1 octobre	2 jours EN ENTREPRISE (14h)**		
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Initiation sur alambic pédagogique (1^{er} jour)	2 octobre	7h	CIDS Segonzac	Thierry ARCHEREAU, Œnologue
MC2 Mettre en place les bonnes conditions de stockage et qualité des vins destinés aux EDV	AOC Cognac élaboration des eaux de vie : les eaux de vie et le bois	3 octobre Matin	3h30	Institut de Richemont	Michel DEPEUX, Œnologue
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Les procédés de distillation à colonne pour les eaux de vie	3 octobre Après-midi	3h30	Institut de Richemont	Joël LAVERGNE, Œnologue
MC2 Mettre en place les bonnes conditions de stockage et qualité des vins destinés aux EDV	AOC Cognac élaboration des eaux de vie : La tonnellerie un acteur important du territoire (visite)	6 octobre Matin	3h30	Tonnellerie VICARD	Michel DEPEUX, Œnologue
MC5 Assurer l'entretien courant des équipements en sécurité, gestion durable du processus de distillation dans une transition écologique et énergétique	Prévention des risques de la récolte à la barrique. Manutention et transport d'alcool en ADR 1.3. Pratiques écologiques et énergétiques (Visite zone de chargement-déchargement d'alcool) *	6 octobre Après-midi	2h 1h30	Institut Richemont / La Vigerie MARTELL Cognac	Bruno FARTHOUAT service prévention MSA / Laurent MABILLE et Intervenant Martell

MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Pratique sur alambic pédagogique (2ème jour)	<i>7 octobre</i>	<i>7h</i>	CIDS Segonzac	<i>Intervenant CIDS, Thierry ARCHEREAU</i>
MC2 Mettre en place les bonnes conditions de stockage et qualité des vins destinés aux EDV	Le rôle du magasin général de Cognac (Visite site ORECO) *	<i>8 octobre Matin</i>	<i>3h30</i>	ORECO Merpins Bellevue	<i>Intervenant ORECO</i>
MC5 Assurer l'entretien courant des équipements en sécurité, gestion durable du processus de distillation dans une transition écologique et énergétique	Le traitement des effluents de vinasses en distillerie (visite)* Les évolutions de pratique dans la gestion écologique et énergétique des effluents de vinasse	<i>8 octobre Après-midi</i>	<i>3h30</i>	Centre de traitement REVICO	<i>GIUDICHELLI, Resp. Développement durable BNIC, Laurent MABILLE</i>
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Formation en sécurité incendie, manipulation des extincteurs sur feu d'alcool. Exercices de gestion débordement alcool et fuite de gaz en distillerie pédagogique*	<i>9 octobre</i>	<i>7h</i>	<i>Ecole du Feu CEISE SDIS 16 Jarnac</i>	<i>Intervenant CEISE et Laurent MABILLE</i>
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Pratique sur alambic pédagogique (3ème jour)	<i>10 octobre</i>	<i>7h</i>	CIDS Segonzac	<i>Intervenant CIDS Thierry ARCHEREAU</i>
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Connaissances minimales en termes de gaz	<i>13 octobre</i>	<i>7h</i>	CIDS Segonzac	<i>Intervenant CIDS</i>
MC5 Assurer l'entretien courant des équipements en sécurité, gestion durable du processus de distillation dans une transition écologique et énergétique	La conception des alambics, aspects pratiques de son entretien, les sources énergétiques, le refroidisseur, les techniques d'automatisation, les évolutions dans la transition écologique et énergétique. Visite du site industriel Chalignac*	<i>14 octobre Journée</i>	<i>7h</i>	Ste CHARLVIGNAC à Jarnac Champagne	<i>Philippe TIZON, PDG Chalignac Groupe, Laurent MABILLE</i>

Ensemble des compétences visées	Pratique en entreprise : Les activités de distillation	Du 15 au 21 octobre	5 jours EN ENTREPRISE (35h)**		
MC3 Gérer le processus de distillation et l'alambic	Changement de cru, calculs utiles au suivi de la distillation	22 octobre Matin	3h30	Institut de Richemont	Thierry ARCHEREAU, Intervenant CIDS
MC6 Mettre en place le suivi administratif, la conformité réglementaire dans le processus de distillation	Mise en commun des expériences professionnelles , Reprise des connaissances, préparation du rapport d'activité en entreprise	22 octobre Après-midi	3h30	Institut de Richemont	Thierry ARCHEREAU, Laurent MABILLE
Ensemble des compétences visées	Pratique en entreprise : Les activités de distillation	Du 23 au 29 octobre	5 jours EN ENTREPRISE (35h)**		
Evaluation des compétences	Finalisation du rapport d'activité en entreprise, préparation aux évaluations de fin de formation	30 octobre	7h	Institut de Richemont	Thierry ARCHEREAU, Laurent Mabilille + intervenants Partenaires
Evaluation des compétences	Jury d'examen, bilan de fin de formation*	31 octobre	7h	Institut de Richemont	Syndicat des Bouilleurs de profession, OCAPIAT et partenaires de la formation
Total de formation (hors périodes en entreprise**)			196 heures		
Total de formation (hors modules optionnels) (SST & Habilitation électrique)			175 heures		

*** **Modules optionnels (Temps en entreprise pour les salariés non-inscrits) :**

- Module SST (Sauveteur Secouriste du travail) : 14h
- Module Habilitation Électrique (B0-H0) : 7h

Heures par modules :

MC1 : 17h30	MC2 : 14h00	MC3 : 66h30	MC4 : 7h00
MC5 : 14h00	MC6 : 42h00	Évaluation des modules : 14h00	

*Heures en centre de formation (Programme journalier en centre de formation : 9h00-12h30 / 13h30-17h00).

La programmation des visites techniques peut être soumise à modification par les intervenants concernés et contraintes d'accueil.

**temps en entreprise pour les salariés et les stagiaires sous contrat de stage (84 heures)

NB : Pour l'inscription d'un salarié par module financé par OPCO, la présence aux étapes d'évaluation des compétences est obligatoire.

Formation menée en partenariat avec le **Syndicat des Bouilleurs de Profession du Cognac** et :

