

MON PROJET > ELEVAGE ET STOCKAGE

Analyser le vin



Temporalité

- A quelle fréquence est analysé le vin ? A quel(s) moments (journée, mois, année...) ?

Méthodes - Techniques

- Quelles sont les analyses réalisées ?
- Comment le vin est-il analysé ? Quelles sont les interventions nécessaires et les procédures (prélèvement, transport, analyse...) ? Comment se déroulent-elles ?
- Quelles manutentions et manipulations sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ou les faciliter ?
- Y a-t-il besoin de stocker des échantillons ? dans quelles conditions ? combien de temps ?

Lieu - Accessibilité - Espace

- Où le vin est-il analysé ? Existe-t-il une zone dédiée (laboratoire...), interne ou externe à l'entreprise ?
- Quels déplacements sont nécessaires ? Comment peut-on les limiter ?
- Comment les échantillons sont-ils acheminés vers leur lieu d'analyse ?
- Les zones d'intervention (prélèvement d'échantillon, analyse...) sont-elles sécurisées et accessibles ?
- Les alimentations en eau et électricité sont-elles positionnées à des endroits stratégiques (distance à parcourir, accessibilité...) ?
- Quel est l'espace nécessaire pour les équipements et les travailleurs ?
- Où les équipements sont-ils stockés lors du remisage ?

Organisation

- Comment les flux/circulations sont-ils anticipés et gérés ?
- Quelles sont les interactions avec d'autres activités ? Comment sont-elles gérées ?

Matériels - Equipements

- Quels matériels et équipements sont nécessaires au prélèvement et à l'analyse du vin ?
- Comment les équipements sont-ils stockés lors du remisage ?
- Quels sont les produits utilisés ?

Main-d'œuvre

- Qui prélève les échantillons ?
- Qui transporte les échantillons ?
- Qui analyse le vin ?
- Combien de personnes sont nécessaires ?
- Les rôles de chacun sont-ils définis et formalisés à l'avance ?

Informations nécessaires - Communication

- Quelles informations sont nécessaires pour réaliser correctement le travail ?
- Comment avoir accès à ces informations ? Quels moyens de communication sont mis en place ?

Ambiances physiques

- L'éclairage prévu est-il suffisant ?

Gestion des dysfonctionnements

- Quels dysfonctionnements/aléas pourraient se produire (casse de matériel, débordement, analyse infructueuse...) ?
- Comment les anticiper et les gérer ?

MON PROJET > PRESSURAGE

Analyser le vin



Temporalité

Méthodes - Techniques

Lieu - Accessibilité - Espace

Organisation

Matériels - Equipements

Main-d'œuvre

Informations nécessaires - Communication

Ambiances physiques

Gestion des dysfonctionnements