



EURL OENOLOGUES DE FRANCE
CHAÎNE D'ANALYSES

21-23, rue de Croulebarbe
75013 PARIS

Tél.: 01 58 52 20 25 / Fax: 01 58 52 20 30
chaîne-analyses@oenologuesdefrance.fr
www.oenologuesdefrance.fr

FORMATION 2011

« ESTIMATION DES INCERTITUDES »

PROGRAMME

Durée :

⇒ 1 journée (7 heures).

Objectifs professionnels

⇒ Aider le laboratoire à estimer les incertitudes à partir des essais interlaboratoires UOEF et des cartes de contrôle.

Méthodes pédagogiques

- ⇒ Une présentation théorique réduite à l'essentiel.
- ⇒ Des procédures statistiques issues d'EXCEL utilisées pour le traitement des données avec des exemples sont remises à chaque participant.

Logistique

Chaque participant doit se munir d'un ordinateur portable. Nous contacter en cas de besoin.

Programme

Partie 1 : Introduction (30 minutes)

- ⇒ Introduction : les exigences du paragraphe 5 de la norme 17025
- ⇒ Les définitions
- ⇒ Les outils statistiques de base :
 - Moyenne, écart-type, variance et coefficient de variation
 - Loi de Gauss

Partie 2 : Estimation des incertitudes (6 heures)

- ⇒ Le principe de l'estimation des incertitudes
- ⇒ L'analyse du processus d'essai
- ⇒ L'estimation des incertitudes
 - Estimation de la fidélité à partir de plans d'expériences, de carte de contrôle ou d'essais de répétabilité ;
 - Estimation du biais à partir de matériaux de référence certifiés, de comparaisons interlaboratoires, d'ajout ou d'une méthode de référence
 - Détermination de l'incertitude finale ;
 - Maîtrise de l'incertitude.
- ⇒ L'interprétation de l'incertitude
 - L'expression et l'acceptation d'un résultat
 - L'interprétation par rapport à des spécifications

Partie 3 : Exemples et applications avec des données de laboratoires (30 minutes)

Tarifs (repas du midi non-compris)

- ⇒ *Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF :*
 - 200 € HT (239,20 € TTC) pour la première personne
 - 140 € HT (167,44 € TTC) par personne supplémentaire d'un même laboratoire (soit 340 € HT pour 2 personnes)
- ⇒ *Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UOEF :*
 - 290 euros HT (346,84 € TTC) par personne