

The logo for L'HOVE is a solid yellow square with the text "L'HOVE" centered in a bold, black, sans-serif font.

Parcours de Formation certifiant

Intégrer la technique de dégustation et de valorisation des huiles d'olive vierges à sa pratique professionnelle.

(en cours d'étude au RSCH, mise à jour le 31 mars 2024)

Le parcours de formation menant à la certification permet d'intégrer les compétences et les techniques de dégustation professionnelle, d'animer des dégustations à destination du public, d'orienter des consommateurs sur leur choix, de participer à des processus d'achat d'huiles d'olive et à la rédaction de documents de vente et d'argumentaires commerciaux, de participer à des jurys de dégustation.

PUBLIC

Professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la distribution agroalimentaire, du secteur oléicole.

PRÉREQUIS

La formation est accessible aux personnes maîtrisant la langue française (orale et écrite).

DURÉE : 3 jours (24 heures) + 2 heures pour les épreuves d'évaluation

A L'ISSUE DE CE PARCOURS, LE STAGIAIRE SERA CAPABLE DE :

C1- Mettre en place un protocole de dégustation d'huiles d'olive vierges Afin de réunir les conditions optimales pour son analyse sensorielle selon les normes officielles (UE et COI)*

- en mettant en place les conditions matérielles adaptées
- en prenant compte des adaptations nécessaires aux personnes en situation de handicap
- en prenant soin de ne pas dégager d'odeurs altérant la dégustation
- en respectant l'ordre des échantillons de la dégustation, selon leurs fruités et leurs intensités.

- en contrôlant la date mentionnée de péremption des huiles sélectionnées
- en mesurant la quantité d'huile d'olive dans chaque verre
- en décrivant l'huile d'olive (origine, fruité, dénomination commerciale)
- en écartant l'huile d'olive dont le défaut est supérieur à 3,5/10

C2 – Utiliser la voie olfactive directe (flairer) pour déterminer le fruité, l'intensité et le possible défaut d'une huile d'olive afin d'établir son profil olfactif.

- en utilisant les bons gestes techniques
- en utilisant le vocabulaire respectant les normes COI
- en classant les huiles d'olive selon leurs intensités et leurs maturités
- en citant au moins un arôme
- en nommant le fruité
- en nommant le défaut si existant et en évaluant son intensité
- en nommant la catégorie commerciale

C3 – Utiliser la voie gustative (bouche) pour déterminer le fruité, l'amertume et l'ardence ainsi que le possible défaut afin d'établir son profil gustatif.

- en utilisant les bons gestes techniques
- en utilisant le vocabulaire respectant les normes COI
- en classant les huiles d'olive selon leurs intensités en amertume et ardenance
- en nommant le défaut si existant et en évaluant son intensité
- en nommant la catégorie commerciale de l'huile d'olive

C4 – Élaborer le profil sensoriel d'une huile d'olive vierge pour attribuer une catégorie commerciale en perspective de son étiquetage afin d'être en conformité avec les normes de commercialisation de l'UE.

- en utilisant le vocabulaire commun à la dégustation d'huiles d'olive selon les normes COI
- en décrivant le type de fruité et son intensité
- en évaluant l'intensité de l'amertume et de l'ardence
- en reliant l'huile d'olive à ses analyses physico chimiques et sensorielles
- en nommant la catégorie commerciale de l'huile d'olive

C5 – Vulgariser la description d'une huile d'olive vierge à destination d'un public de non connaisseurs afin de créer des supports de communication et de proposer un argumentaire de vente auprès des professionnels ou des consommateurs.

- en décrivant ses arômes
- en racontant son histoire, la variété, son terroir
- en utilisant le vocabulaire complémentaire de la dégustation hédoniste

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation se réalise en **présentiel**

- **Théorie** : exposé oral à l'aide d'un support pédagogique
- **Pratique** : apprentissage gestuel par reproduction de démonstrations avec exercices d'application des techniques.

MOYENS TECHNIQUES ET OUTILS MIS À DISPOSITION

- Support écrit sous la forme d'un livret détaillant la partie théorique et le déroulement de la partie pratique détaillée.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Produits nécessaires à l'apprentissage mis à la disposition du stagiaire pendant la formation
 - Dégustation dans des verres bleus officiels de dégustation
 - Huiles d'olive vierges du monde entier avec et sans défauts
 - **MODALITES D'EVALUATION**

Positionnement : un entretien préalable est prévu avant l'entrée en formation

Évaluation des acquis : une évaluation est réalisée en cours et en fin de formation (quizz en salle pendant la formation).

Evaluation de la satisfaction : un questionnaire d'évaluation de la satisfaction est complété par le stagiaire

DISPOSITIF D'ACCUEIL

Nombre de stagiaires maximum : 15

Lieu : selon agenda (Région Parisienne – Vaucluse) et sur demande (en entreprise)

HANDICAP

Nous sommes à votre disposition si vous rencontrez des difficultés.

VOTRE CONTACT Cécile LE GALLIARD **Tél** : 0659755051 **Mail** : cecile@jusdolive.fr

Site internet du centre de formation : <https://lhove.fr/>

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra :

- Alexandra ROCHE-GAUQUELIN
- Cécile CRON

- Cécile LE GALLIARD

CONTENU PEDAGOGIQUE

PART 1: L'HUILE D'OLIVE SON ÉLABORATION, SA CLASSIFICATION ET SA RÉGLEMENTATION

1 – L'huile d'olive: en chiffres

- La symbolique de l'olivier, l'olivier dans le monde.
- La production mondiale et française
- La consommation mondiale et française

2 – L'huile d'olive, son élaboration: De l'arbre à la bouteille, de l'olive à l'huile.

- La récolte
- Le moulin
- Comment la conduite oléicole influence le profil sensoriel d'une huile d'olive?: le sol, la plantation les variétés, la taille, le stade de maturité, etc...

3 – L'huile d'olive: sa classification et sa réglementation

- Les modes de classification selon la notation organoleptique et physico-chimique
- Les réglementations (COI et UE)
- Les catégories commerciales (Extra vierge, vierge)
- La dégustation officielle.

PARTIE 2: LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

1 – Les 3 attributs positifs de l'huile d'olive

- Le fruité
- L'amertume
- L'ardence

2 – Les 3 fruités de l'huiles d'olive en France

- Le fruité "Olives mûrées"
- Le fruité mûr
- Le fruité vert

3 – La dégustation d'huile d'olive; la pratique

DEGUSTATION DE 3 HUILES D'OLIVE CORRESPONDANT AUX 3 FRUITES

Réaliser le profil olfactif d'une huile d'olive:

- Décrire le fruité d'une huile d'olive en utilisant le vocabulaire respectant les normes COI
- Décrire l'intensité d'une huile d'olive en utilisant le vocabulaire respectant les normes COI
- Citer des arômes dominants
- Nommer la catégorie commerciale

Réaliser le profil gustatif d'une l'huile d'olive

- Les gestes techniques nécessaires à la phase gustative
- Décrire le fruité d'une huile d'olive en utilisant le vocabulaire respectant les normes COI
- Déterminer l'amertume et l'ardence et leurs intensités
- Nommer la catégorie commerciale

4 · Les paramètres qui influencent la qualité: Les Défauts

- Les principaux défauts dans l'huile d'olive
- D'où viennent les défauts?
- Reconnaître les défauts.

DÉGUSTATION DES 5 DÉFAUTS PRINCIPAUX

5- Les analyses obligatoires

1 – L'analyse physico chimique :

Les principales analyses réalisées: indices de peroxyde, l'acidité, K, etc...

Que montrent-elles? Comment peut-on les améliorer?

Quels sont les taux à respecter pour classier une huile "extra vierge" ou "vierge"?

Interpréter une analyse physico chimique

DÉGUSTATION DE 3 HUILES D'OLIVE ET CORRESPONDANCE AVEC LEURS ANALYSES PHYSICO CHIMIQUE

2 – L'analyse sensorielle: Le panel test

Les conditions du panel test par le COI: matériel et dégustateurs

La fiche officielle du COI

Quelles sont les notes à respecter pour classier une huile "extra vierge" ou "vierge"?

Interpréter une analyse sensorielle

DÉGUSTATION DE 3 HUILES D'OLIVE ET CORRESPONDANCE AVEC LEURS ANALYSES SENSORIELLES

5 – Le protocole de la dégustation d'huiles d'olive:

- La conduite du responsable de la dégustation
- La mise en place du matériel
- La sélection des huiles d'olive dégustées
- Savoir écarter une huile d'olive à défauts ou dont la DLU est dépassée
- Ordonner les huiles d'olive selon leurs fruités et intensités.
- Décrire les huiles dégustées (origine fruité, dénomination commerciale)

DÉGUSTATION DE 5 HUILES D'OLIVE AVEC MISE EN PLACE DU PROTOCOLE

6 – Les différents labels et concours

- Les AOP en France et leurs cahiers des charges
- La production écologique
- La production en biodynamie
- Les concours nationaux et internationaux

DÉGUSTATION DE 3 HUILES D'OLIVE EN AOP ET CORRESPONDANCE AVEC LEURS CAHIERS DES CHARGES

7- L'huile d'olive vierge extra en cuisine

- Les accords mets/huile
- Les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût).
- L'huile d'olive et la cuisson

8- . L'huile d'olive et la santé

- La composition de l'huile d'olive
- Les huiles d'olive par rapport aux autres huiles
- les polyphénols, les antioxydants, les acides gras monoinsaturés.
-

DÉGUSTATION D'UNE HUILE D'OLIVE RICHE EN ANTIOXYDANTS

8 – Les conditionnements de l'huile d'olive

- L'étiquetage selon la réglementation.

- Les différents packagings et leurs influences sur la conservation de l'huile d'olive
-

9 – Communiquer sur l'huile d'olive

- Raconter de façon pédagogique le profil d'une huile d'olive vierge à destination d'un public non professionnel ou non connaisseur,
- Créer des supports de communication et proposer un argumentaire de vente auprès des professionnels ou des consommateurs.

DÉGUSTATION: EXERCICES D'ASSEMBLAGE: création d'une huile d'olive et restitution de son profil auprès de tiers