

FORMATION DE 3 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION EN PRÉSENTIEL

Initiation et perfectionnement à l'univers de l'huile d'olive et de la dégustation des huiles d'olive dans la ferme les Callis au milieu des oliviers.

Vivez une immersion de 3 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.



Niveau 1

Initiation à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation

+

Niveau 2

Perfectionnement à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation



Ferme Agrotouristique Les Callis à
Gordes (Luberon, France)

FORMATION DE 3 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION

Niveau 1 Initiation à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation

Niveau 2 Perfectionnement à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation

Stage complet Formation + Perfectionnement sur 3 jours.

Initiation et **perfectionnement** théorique et pratique dans une ferme oléicole au milieu des oliviers pour **amateurs**, ou **professionnels** du secteur oléicole, des métiers de bouche et de l'agro-alimentaire. Cette formation correspond aux essentiels et aux fondamentaux, soit **les notions indispensables pour connaître cet univers** de la dégustation à la production, de l'arbre à la bouteille, **produire, travailler** avec des professionnels en ayant le même vocabulaire, connaître et savoir reconnaître à la fin du stage les attributs positifs et négatifs (défauts) de l'huile et leur origine.

Ce stage est réparti en deux niveaux : **niveau I** Initiation sur une journée et **niveau II** **Perfectionnement sur 2 journées.**



Quand

cf. Calendrier des formations



Horaires: de 9h00 à 16h00
(3 jours, soit 24 heures de formation au total)

Vous pouvez **vous inscrire seulement au premier jour pour le niveau 1**, accéder directement au **niveau 2** ou réaliser le **stage complet de 3 jours.**



Niveau 1

300 € TTC déjeuner compris



Niveau 2 :

500 € TTC déjeuners compris



Stage complet :

750€ TTC déjeuners compris

Comprenant 2 déjeuners végétaux sur place l'un avec les légumes du terroir et fromages, l'autre de notre potager par notre chef Monik (associations et alliances culinaires avec les huiles d'olive).

Le 3eme déjeuner peut-être à la ferme ou dans un bistrot à côté de notre visite producteur ou moulinier

Qu'est ce que le prix du stage complet comprend ?

- Tous les modules de formation, la présentation (.pdf).
- Les repas des 3 jours
- Le matériel de dégustation, les huiles, les feuilles d'analyse sensorielle.
- Attestation de suivi à la formation.

Les accompagnateurs, conjoints, famille ne suivant pas la formation ne sont pas autorisés à faire partie des animations de la journée.

Méthodes mobilisées et d'évaluation

n'y a pas de prérequis pour vous inscrire au niveau I.

Pour les personnes qui désirent accéder au niveau II directement il faudra nous envoyer au moment de votre inscription et avant la formation une attestation ou un justificatif d'une initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges.

Une présentation Powerpoint et les feuilles de dégustation officielles vous seront remis. **Chaque participant recevra une attestation de suivi et de validation d'acquis à la fin de chaque niveau (I et II).**

À la fin de chaque niveau, un test d'aptitudes et d'acquis sera mis en place afin d'évaluer les compétences acquises; Ces compétences sont en lien direct avec les objectifs et le niveau initiation (pour le 1er jour) et perfectionnement (jour 2 et 3) . Toutes les ressources et les documents officiels sont collectées sur sur site <http://jusdolive.fr/materiel-de-formation/>. Vous pourrez avant, pendant et après la formation télécharger ces documents et les consulter.

La formation suit les règles appliquées par l'UE et par le COI -conseil oléicole international-



Quels sont les modalités d'inscription?

1. **L'envoi** du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail vous permet de vous pré-enregistrer
2. Le **premier** paiement de 50% de la formation 8 jours après votre inscription dès réception de la facture et des CGV validera définitivement votre participation
3. **Le paiement** des 50% restants doit être effectué 30 jours avant le début de la formation
4. **Pour les personnes** désirant accéder directement au niveau 2 un justificatif ou une attestation de suivi et réussite de niveau initiation sera requis.

(L'acompte fait office de réservation de sa place ferme et définitive et non remboursable. Un avoir sur formation sera proposé au participant si les restrictions gouvernementales de confinement étaient en place à cette période ou si le participant était malade et ne pouvait assister à la formation (sur justificatif médical).



La formation débute à **9h le matin**, chacun est libre de trouver un hébergement.

Le financement

Prise en charge possible par son OPCA/OPCO, Organisme de formation L'HOVE S.A.R.L Déclaration d'activité de formation DA 1178865298. Formation non éligible CPF. Pour tout renseignement contact@lhove.fr.

La journée 1 est limitée à 12 personnes, la journée 2 et 3 à 14 personnes.

Minimum de participants pour valider la session : 8

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Notre référente Cécile Cron de L'HOVE SARL se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Nos partenaires sur la région Provence Côte d'Azur et Corse et Occitanie.

- Agefiph. Délégation régionale Provence-Côte d'Azur et Corse paca@agefiph.asso.fr
- Agefiph. Délégation régionale Occitanie (Toulouse) occitanie@agefiph.asso.fr

Qui sont les formateurs ?

Alexandra Roché-Gauquelin,

Formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, consultante pour des producteurs, pour Oliviers & Co, productrice d'huiles d'olive vierge extra BIO dans le Vaucluse
www.lafermelescallis.com



Cécile Le Galliard,

Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 5 ans le blog
www.jusdolive.fr



Cécile Cron,

Cécile Cron est productrice en Catalogne espagnole de l'huile d'olive Bio Cova fumada. Elle forme également à l'oléologie les particuliers, les professionnels de la gastronomie et les producteurs
www.cecilecron.com www.cova-fumada.com.



Programme complet

Niveau 1 : INITIATION A L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET A SA DEGUSTATION

Les objectifs

- Découvrir et apprendre la dégustation des huiles d'olive vierges
- Acquérir les bases de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur du Conseil Oléicole International et de l'UE
- Acquérir le vocabulaire de dégustation pour réaliser le profil organoleptique d'une huile
- Connaître les principes de la réglementation et des différentes catégories commerciales

Le programme

Fabrication d'une huile d'olive vierge extra : De l'arbre à la bouteille, de l'olive à l'huile

- Les fondamentaux de son élaboration, mode de classification selon la notation organoleptique et physico-chimique, la réglementation (COI, UE)
- Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge, différences de qualité, différences d'intensité, les 3 fruités

Dégustations : Mono variété, terroirs, Indice de maturité...

- Focus sur les 3 fruités (Fruité mûr, Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité Goût à l'ancienne).
- Comprendre et distinguer les attributs positifs des huiles d'olive vierge et vierge extra.
- Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra. Travail sur les défauts
- Les AOP en France.
- Dégustation d'olives de table de différentes variétés.
- Accords mets/huile à l'heure du déjeuner.

Tasting en fin de journée pour valider les acquis du niveau.

RÉSUMÉ DU NIVEAU 1

Le + : Notions indispensables pour connaître cet univers de la production à la dégustation.

Temps : 1 journée

Prix : 300 € TTC (comprenant un déjeuner sur place)

Formateurs : Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin et/ou Cécile Le Galliard et/ou Cécile Cron

Pour : Toute personne souhaitant maîtriser les fondamentaux de la dégustation des huiles d'olive vierges.

Prérequis : Aucun

Moyens pédagogiques : Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées, Exposés suivis de dégustations

À l'issue de la journée : Vous recevrez une attestation de suivi et de réussite au tasting si votre note est supérieure à 5/10.

Niveau 2 : PERFECTIONNEMENT À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À SA DÉGUSTATION

Les objectifs

- Savoir décrire une huile et faire son profil organoleptique.
- Maintenir et améliorer ses compétences en évaluation des défauts et des attributs positifs des huiles d'olive vierges
- Pratiquer en groupe l'analyse sensorielle avec l'utilisation des fiches normalisées.
- Acquérir une meilleure connaissance du produit dans sa globalité : production, oliveraie, conduite oléicole, réglementation, étiquetage, variétés, l'aspect nutritionnel, applications en cuisine, différentes zones de production
- Repérer les points critiques qui favorisent l'apparition d'attributs négatifs (défauts)..

Le programme

- Les paramètres qui influencent la qualité, les huiles d'olive vierge extra « Haut de gamme ».
- Module oléiculture : Comment améliorer le rendement ? Le coût de production d'un kilo d'olives. Quelles sont les étapes de plantation ? Le cycle de l'arbre et les soins à apporter tout au long de l'année aux arbres. L'indice de maturité. Le passage au bio.
- Dégustation : Défauts majeurs, savoir les goûter et les reconnaître. Conditions d'un panel test. L'huile d'olive vierge extra en cuisine, accords mets/huile, et déjeuner sur les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût).
- Tasting : focus sur le fruité goût à l'ancienne, sa législation, une exception à la française.
- Le deuxième jour après midi ou le dernier jour (après-midi) sera consacré à la visite d'un producteur moulinier (programme adapté à la météo) ou dans un moulin.
- Les défauts majeurs. L'analyse physico-chimique et sensorielle : lecture, notions (les indices de peroxyde, l'acidité, la classification).

RÉSUMÉ DU NIVEAU 2

Le + : Approfondir le niveau 1. Aller plus loin sur la connaissance produit. Voir sur le terrain (oliveraie et moulin) les différents sujets abordés lors de la formation.

Temps : 2 journées

Prix : 500 € TTC (comprenant un déjeuner sur place) - Stage complet (3 jours): 750 € TTC (comprenant un déjeuner sur place)

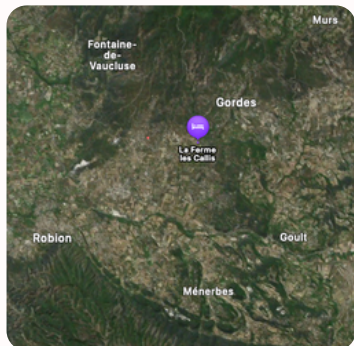
Formateurs : Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin et/ou Cécile Le Galliard et/ou Cécile Cron

Pour : Amateurs confirmés, futurs professionnels ou producteurs du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire, cavistes, commerçants, chefs ou œnologues.

Prérequis : Avoir suivi le niveau 1 ou avoir des notions en dégustation d'huile d'olive vierge

Moyens pédagogiques : Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées, Exposés suivis de dégustations, mise en situation de concours

À l'issue de la journée : Évaluation de la formation par les stagiaires. Vous recevrez au terme de ces deux jours une attestation de suivi et de réussite au test si votre note est supérieure à 12/20



La Ferme agritouristique oléicole **Les Callis**

Adresse : 75, Chemin des Fayards,
84220 Gordes



Comment s'y rendre



Par TGV ou TER

Gare *Avignon*
TGV à 45 min
Gare *Cavaillon*
TER à 15 min



Par bus

De la gare *Avignon*
TGV à Apt arrêt
Maubec-
Coustellet
(45min)



Par avion

Aéroport
Marseille à
55min