

FORMATION D'UNE JOURNÉE À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À SA DÉGUSTATION EN PRÉSENTIEL



Niveau 1

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



Paris Centre

Niveau 1

Apprentissage théorique et pratique pour **amateurs** ou **professionnels** du secteur oléicole, des métiers de bouche et de l'agro-alimentaire.

Cette formation dispense **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.



Quand

cf. Calendrier des formations



Niveau 1

260 € TTC

Qu'est ce que le prix de la journée comprend ?

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

Lieu: Paris Centre

Lieu défini ultérieurement selon le nombre de participants

Méthodes mobilisées et d'évaluation ?

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

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 la journée.**

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.

Toutes les ressources et les documents officiels sont collectées sur sur site <https://lhove.fr/centre-ressources/>. 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

(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).



Le financement

Prise en charge possible par son OPCA/OPCO, Organisme de formation certifié Qualiopi L'HOVE S.A.R.L.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation.

Déclaration d'activité de formation DA 1178865298.

Formation non éligible CPF. Pour tout renseignement contact@lhove.fr

La journée est limitée à 10 personnes

Minimum de participants pour valider la session : 4

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 d'Île de France rhf-idf@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 à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation.

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 I

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

Temps : 1 journée de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 (7 heures de formation)

Prix : 260€ TTC (déjeuner non compris)

Formateurs : Une experte en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin ou Cécile Le Galliard 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.



Contact

L'HOVE
www.lhove.fr
contact@lhove.fr

