

# FORMATION DE 1, 2, 3, 4 OU 5 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À SA DÉGUSTATION, EN PRÉSENTIEL DANS LE LUBERON AU MILIEU DES OLIVIERS.

Vivez une immersion de 1 à 5 jours dans l'univers des huiles d'olive vierges : de l'apprentissage de la taille, à l'initiation et au perfectionnement de la dégustation des huiles d'olive



**lundi 24 mars :**

**Journée de taille par Hélène Lasserre de France Olive**

cycle végétatif, taille de petits oliviers et oliviers de 20 à 50 ans

**mardi 25 mars - 26 mars et 27 mars**

**Niveau 1 et 2**

Initiation à l'univers de l'huile d'olive et perfectionnement à la dégustation par 3 oléologues diplômées

**Vendredi 28 mars 2025**

**Niveau avancé - Journée entraînement organoleptique**

Journée dédiée au profil aromatique d'une huile d'olive

# FORMATION TAILLE OLIVIERS du lundi 24 mars 2025

## sur petits oliviers et oliviers de 20-50 ans

Que vous travailliez dans le secteur oléicole ou que vous soyez juste l'heureux propriétaire de quelques oliviers, la taille est une étape essentielle pour avoir de beaux arbres et une belle récolte. C'est une technique bien spécifique qui ne s'improvise pas. L'olivier ne se taille pas comme n'importe quel arbre fruitier.

Envie de maîtriser les bons gestes ? Rejoignez-nous pour un atelier pratique avec Hélène Lasserre, experte de la taille au sein de France Olive.

Cette journée vous permettra de :  
Comprendre l'importance de la taille (pour la production ou l'ornement),  
apprendre les techniques de taille, sécateur en main,  
avec les conseils d'Hélène, partager un repas convivial et échanger avec les autres participants.



Hélène Lasserre. Directrice du pôle Conservation et Recherche à FRANCE OLIVE Enseignante en agronomie et en Productions Horticoles



## Quand

LUNDI 24 MARS 2025

9h00 à 17h00 (soit 7 Heures) 290E (déjeuner inclus)



Vous pouvez **vous inscrire seulement à cette première journée de taille.**

**Un minimum de 6 personnes inscrites est requis pour confirmer cette journée.**



**LUNDI 24 MARS 2025**

€ 290 TTC (déjeuner inclus)

## **OBJECTIFS D'UNE FORMATION D'UNE JOURNEE DE TAILLE**

Compétences acquises:

Connaitre le cycle végétatif d'un olivier

Apprendre à quel moment tailler un olivier et de quelle façon

Taille de restructuration, taille d'ornement ou taille de production ?

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

Une présentation théorique par Hélène Lasserre de 9h à 10h30 puis une formation dans les oliviers de 10h30 à 12h30 puis de 14h à 17h00

Un déjeuner tous ensemble.

Cette formation est certifiée Qualiopi et vous pouvez la financer par le fond vivea ou votre OPCO

## **Méthodes mobilisées et d'évaluation**

**Il n'y a pas de prérequis** pour vous inscrire à la journée taille

**Chaque participant recevra une attestation de suivi et de validation d'acquis à la fin de la journée.**

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. Toutes les ressources et les documents officiels sont collectées sur sur site <https://lhoive.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-

**Le matériel à prévoir :** chaussures solides ou bottes, des gants, un sécateur manuel par personne de bonne marque (exemple marque BAHCO, ou autres marques sur le site <https://agrifournitures.fr/secateurs-elagueurs-ebrancheurs>) ou bien dans les coopératives agricoles), des lunettes pour vous protéger des branches et si vous le souhaitez un sécateur cisaille avec un grand manche pour les branches les plus hautes (type BAHCO ou FELCO).

# FORMATION DU 25 au 27 mars 2025

**Niveau 1** 1er jour : initiation à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation

**Niveau 2** 2 jours suivants : Perfectionnement à l'univers de l'huile d'olive et à sa dégustation

**Apprentissage** et **perfectionnement** théorique et pratique, 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, c'est à dire **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

25/03 - 26/03 - 27/03/2025

9h00 à 17h00

(3 jours, soit 24 heures de formation au total)

### **Niveau I Initiation**

25/03/2025 sur une journée.

### **Niveau II Perfectionnement**

Sur 2 jours les 26/03/2025 et 27/03/2025

### **Stage complet**

Initiation + Perfectionnement les 3 jours.

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 : 25 mars 2025**

300 € TTC déjeuner  
compris



### **Niveau 2 : 26 et 27 mars 2025**

590 € TTC déjeuners compris



## **Stage complet (Niveau 1 + Niveau 2) : du 25 au 27 mars 2025**

**870 € TTC déjeuners compris**

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

- Tous les modules de formation, la présentation (.pdf).
- Les repas des 3 jours proposés par Julie Bavant (@veganizer.paris).

Julie Bavant est cheffe de cuisine végétarienne. Formée par Alain Passard elle est à la tête du restaurant Pistil (@pistil.paris) à Paris depuis septembre 2023.

Elle proposera un déjeuner végétal avec associations et alliances culinaires avec les huiles d'olive.

- Le matériel de dégustation, les huiles d'olive, les feuilles d'analyse sensorielle.
- Attestation de suivi à la formation.

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

### **Méthodes mobilisées et d'évaluation ?**

**Il 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 <https://lhoive.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-

# Programme complet

## 25 mars au 27 mars 2024

### 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 olives mûrées.
- 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.
- 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

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

**Quand :** mardi 25 mars

**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 les différents sujets abordés lors de la formation.

**Temps :** 2 journées

**Prix : 590 € TTC (comprenant un déjeuner sur place) – Stage complet (3 jours): 870 € TTC (comprenant 2 déjeuners )**

**Quand :** 26 mars et 27 mars

**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, huiles

**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

# OBJECTIFS D'UNE FORMATION 3 JOURS

(Compétences acquises en oléologie à la fin NIVEAU 2)

- 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)\*
- C2. Utiliser la voie olfactive directe (flairer) et la voie gustative (bouche) pour déterminer le fruité, l'intensité et le possible défaut d'une huile d'olive afin d'établir son profil olfactif.
- C3. Acquérir les fondamentaux de l'arbre à la bouteille (conduite oléicole, taille, commercialisation, packaging, santé, variétés, ...) pour une meilleure connaissance du produit.
- 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.
- 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.



## POURQUOI UNE VALIDATION DES ACQUIS SUR CES 3 JOURS ?

Ces 3 jours attestent d'un parcours de compétences en dégustation nécessaires afin de contrôler, choisir, vendre et conseiller une huile d'olive selon les normes de dégustation de l'UE et du COI (Conseil oléicole international).

Ce parcours 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'achats d'huiles d'olive, de préparer à la rédaction de documents de vente et d'argumentaires commerciaux, de participer à des jurys de dégustation.

Cette formation vous donnera également es fondamentaux de l'arbre à la bouteille (conduite oléicole, taille, commercialisation, packaging, santé, variétés, AOP, BIO voir le programme détaillé ..).

# FORMATION DU VENDREDI 28 MARS

## Niveau avancé – Journée entraînement organoleptique

Entraînement et travail sur les intensités d'arômes des huiles d'olive ,  
les qualités et les défauts

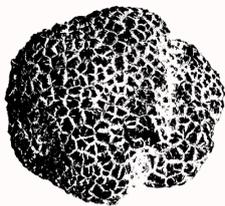
Les arômes dans les huiles sont d'une richesse insoupçonnée ; A l'instar du vin, il est nécessaire de s'entraîner, de faire travailler sa mémoire olfactive pour trouver les arômes, et déceler les défauts ; cette journée sera consacrée aux attributs positifs de l'huile, aux attributs négatifs pour mieux apprécier les qualités.

S'entraîner, flairer, déguster et déjeuner dans un lieu mythique: la Maison de la Truffe et du vin à Ménerbes.

Cette journée a été spécialement créée pour toutes les personnes qui ont déjà des bases en dégustation, qui travaillent dans le secteur oléicole ayant ou non déjà réalisés le niveau 1 et 2 et qui ont besoin de raviver la flamme organoleptique



**MAISON**  
DE LA TRUFFE ET DU VIN DU



**LUBERON**



**Quand**

VENDREDI 28 MARS 2025

10h00 à 18h00 (soit 7 Heures)

OÙ : Maison de la Truffe et du vin du Luberon,  
place de l'horloge à Ménerbes Luberon

Vous pouvez **vous inscrire seulement à cette journée.**  
Vous devez attester d'un niveau en dégustation  
(producteurs, anciens stagiaires L'HOVE...)





**Niveau avancé – Journée entraînement organoleptique :**  
**VENDREDI 28 MARS 2025**  
€ 290 TTC (déjeuner inclus)

**OBJECTIFS DE CETTE JOURNÉE DE TRAVAIL**

Très peu de présentation théorique mais un travail sur les intensités des huiles,  
les arômes, les qualités, et retrouver les possibles défauts  
Faire travailler sa mémoire olfactive pour mieux percevoir les arômes  
au nez et en bouche  
Pouvoir décrire une huile dans son ensemble

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

Une journée avec Cécile le Galliard et Alexandra Gauquelin-Roché avec de multiples échantillons à déguster.

Un déjeuner tous ensemble à la Maison de la Truffe et du Vin du Luberon avec une dégustation de vins de cépages locaux proposant des arômes et des accords particuliers.

Cette formation est certifiée Qualiopi et vous pouvez la financer par le fond vivea ou votre OPCO

**Méthodes mobilisées et d'évaluation**

Cette journée est accessible aux stagiaires ayant déjà des connaissances en dégustation des huiles d'olive vierges, de compréhension des différents fruités, des dénominations commerciales, .. soit une attestation d'un niveau ou d'une formation suivie en dégustation (producteurs, anciens stagiaires L'HOVE...)

Aucun matériel est nécessaire pour assister à cette journée



# Quels sont les modalités d'inscription?

1. **L'envoi** du formulaire ci-dessous 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 ou au niveau 3 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 sur justificatif médical).

Date limite pour s'inscrire : 10/03/2025

Chacun est libre de trouver un hébergement. Nous avons une liste d'hébergement que nous pouvons vous transmettre si besoin.



## 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](mailto:contact@lhove.fr)

Les journées sont limitées à 12 personnes

Minimum de participants pour valider la session : 8

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Notre référente Cécile Cron [contact@lhove.fr](mailto:contact@lhove.fr) 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](mailto:paca@agefiph.asso.fr)
- Agefiph. Délégation régionale Occitanie (Toulouse) [occitanie@agefiph.asso.fr](mailto:occitanie@agefiph.asso.fr)

# Qui sont les formateurs ?

## 3 associées L'HOVE

Les 3 associées L'HOVE seront en charge de ces formations

### **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](http://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](http://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](http://www.cecilecron.com) [www.cova-fumada.com](http://www.cova-fumada.com).



Formation en taille d'oliviers

### **Hélène Lasserre**

Directrice du pôle Conservation et Recherche à FRANCE OLIVE  
Enseignante en agronomie et en Productions Horticoles



# FORMULAIRE D'INSCRIPTION pour les modules proposés du 24 mars au 28 mars 2025

Vos formateurs durant toute la durée du stage :

Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T.0603060358 et/ou Cécile Le Galliard cecile@jusdolive.fr T. 0659755051 et/ou Cécile Cron contact@cecilecron.com T. 0633300993

## Coordonnées du participant

Nom : .....

Prénom : .....

Tel. : .....

Adresse mail : .....

Adresse postale : .....

Profession .....

Formule choisie pour la formation (cocher devant la formule choisie)

- La journée de taille le lundi 24 mars 2025 : 290 € TTC**
- Le niveau I Initiation la journée du 25 mars : 300 € TTC**
- Le niveau II perfectionnement les 26 et 27 mars : 590€ TTC**
- Le stage complet de 3 jours les 25, 26 et 27 mars : 870 €TTC**
- La journée perfectionnement le vendredi 28 mars 2025 : 290 € TTC**

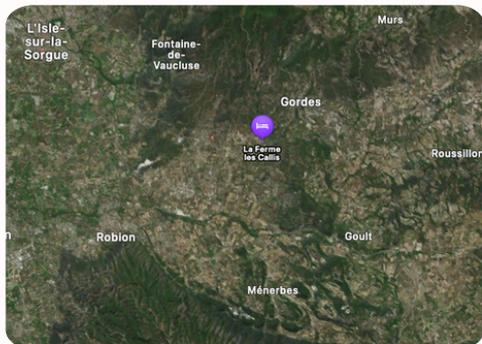
Une fois ce formulaire d'inscription rempli et envoyé par mail vous recevrez un mail de confirmation avec les modalités de paiement et les CGV.

Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T.0603060358 Cécile Le Galliard cecile@jusdolive.fr T. 0659755051 Cécile Cron contact@cecilecron.com T. 0633300993

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS page 3 )

**J'accepte les conditions générales de vente (annexées en pièce jointe)**

Date et Signature précédée de la mention "lu et approuvé"



Du 24/03/2025 au 28/03/2025



Localisations communiquées  
prochainement (Luberon, France)



## 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

# **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV) DANS LE CADRE DES ACTIONS DE FORMATION L'HOVE**

I. DESIGNATION

II. DOMAINE D'APPLICATION

III FORMATIONS

1.1.2 Conditions financières

1.1.3 Annulations / Reports

1.2 Formations intra-entreprises

1.2.2 Conditions financières

1.3 Stages et Actions de formation organisés à l'initiative de l'organisme de formation.

1.3.1 Conditions de réservation

IV DOCUMENTS CONTRACTUELS

V RÈGLEMENT PAR UN OPCO/PRISE EN CHARGE

VI OBLIGATIONS DU STAGIAIRE ET / OU DU CONTRACTANT DE L'ORGANISME DE FORMATION

VII PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

MAJ 31/12/2024

## I. DESIGNATION

L'HOVE S.A.R.L est un organisme de formation professionnelle dont le siège social se situe au 45 rue du Regard 78670 Villennes-sur-Seine, T.0633300993 contact@lhove.fr. SIRET 98403732500011, Déclaration d'activité de formation DA 11788652978 développe, propose et dispense des formations en inter et intra, en présentiel et en distanciel, à destinations des entreprises, des organisations et des particuliers.

## II. DOMAINE D'APPLICATION

1. Les présentes conditions générales de vente (ci-après les "CGV") s'appliquent aux contrats ayant trait à un stage ou une action de formation, ainsi qu'à toutes les autres prestations fournies par L'HOVE S.A.R.L (ci-après "OF") aux participants, et ou aux commanditaires de la commande (ci-après le "client") . Toute commande de formation implique l'acceptation sans réserve par le Client et son adhésion pleine et entière aux présentes CGV qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, et notamment sur toutes conditions générales d'achat. Le Client s'engage à respecter les présentes CGV. Le Client reconnaît également que, préalablement à toute commande, il a bénéficié des informations et conseils suffisants de la part de L'HOVE S.A.R.L.

2. Toute disposition dérogatoire figurant dans les CGV du participant ne s'applique pas, sauf si la dérogation a été reconnue explicitement par écrit par L'HOVE S.A.R.L.

3. Lorsque le prestataire fera appel à la sous-traitance ou au portage salarial, il s'assurera du respect de la conformité au référentiel de qualité.

## III FORMATIONS

### 1.1. Formations inter-entreprises

Formation sur catalogue ou sur-mesure réalisée dans des locaux mis à disposition par le Client (au sein même de l'entreprise du client ou dans des locaux loués par le client pour les besoins de la formation).

### 1.1.2 Conditions financières

Le règlement du prix de la formation est à effectuer, selon les modalités définies dans la convention/contrat de formation.

### 1.1.3 Annulations / Reports

#### - Annulations

Formulées par écrit, les annulations reçues au plus tard 30 jours avant le début du stage donneront lieu à un avoir intégral. De 29 jours à 9 jours avant le début du stage, toute annulation donnera lieu à un avoir des 50% de la formation et les autres 50% seront dûs à l'organisme de formation à titre d'indemnité forfaitaire. Passé ce délai et sans certificat médical envoyé 48 heures avant la formation, le stage sera dû dans son intégralité.

#### - Reports

L'organisme de formation se réserve le droit de reporter ou d'annuler une formation, de modifier le lieu de son déroulement, le contenu de son programme ou le choix des animateurs, si des circonstances indépendantes de sa volonté l'y obligent. Dans le cas où le nombre de participants serait insuffisant pour assurer le bon déroulement de la session de formation, L'HOVE S.A.R.L se réserve la possibilité d'ajourner la formation au plus tard une semaine avant la date prévue et ce, sans indemnités.

### 1.2 Formations intra-entreprises

Formation réalisée sur mesure pour le compte d'un Client.

#### 1.2.2 Conditions financières

Toute formation intra-entreprise fera préalablement l'objet d'une proposition commerciale et financière par L'HOVE S.A.R.L. La proposition et les prix indiqués sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi du devis et de la proposition commerciale. Les factures sont payables, selon les modalités prévues dans la Convention de formation. En cas de non-paiement intégral d'une facture venue à échéance, après mise en demeure restée sans effet dans les 5 jours ouvrables, L'HOVE S.A.R.L se réserve la faculté de suspendre toute formation en cours et /ou à venir.

### 1.3 Stages et Actions de formation organisés à l'initiative de l'organisme de formation.

#### 1.3.1 Conditions de réservation

La réservation d'un stage ou d'une action de formation est garantie dans les conditions suivantes :

- A. L'envoi du formulaire d'inscription par le participant ou du devis renseigné, daté et signé.
- B. Un premier paiement de 50% de la formation validera la participation
- C. Le paiement des 50% restants doit être effectué maximum 30 jours avant le début de la formation.

Pour les personnes désirant accéder directement au niveau II un justificatif ou une attestation de suivi et réussite de niveau initiation sera requis.

#### DÉROULÉ DE LA FORMATION

Le prestataire déterminera les procédures de positionnement et d'évaluation des acquis à l'entrée de la prestation en fonction du niveau. L'organisme de formation déterminera en début de stage les objectifs et les compétences visées et évaluables avec la participants. À la fin de chaque niveau un test d'aptitudes et d'acquis sera mis en place afin d'évaluer compétences acquises. Toutes les ressources sont collectées sur le site <https://lhove.fr/centre-ressources/> La formation suit les règles appliquées par l'UE et par le COI en matière d'huile d'olive. Chaque participant recevra une attestation de suivi et de validation d'acquis à la fin de stage et après avoir réalisé le test de compétences en analyse sensorielle

#### PROGRAMME DES FORMATIONS

S'il le juge nécessaire, l'intervenant pourra modifier le contenu des formations suivant la dynamique de groupe ou le niveau des participants. Les contenus des programmes figurant sur les fiches de présentation ne sont ainsi fournis qu'à titre indicatif.

#### IV DOCUMENTS CONTRACTUELS

Pour chaque action de formation, une convention/contrat de formation est établie selon les articles L 6353-1 du Code du travail est adressée en deux exemplaires dont un est à retourner par le Client signé avec la mention "bon pour accord". L'attestation de présence de fin de formation, les feuilles d'émargement sont automatiquement adressées à la fin de la formation, par mail ou en présence. L'offre de services est réputée acceptée dès la réception par l'OF d'un bulletin d'inscription, d'un bon de commande, devis signé par tout représentant dûment habilité du Client. L'acceptation de services implique la connaissance et l'acceptation irrévocable et sans réserve des présentes conditions.

## V RÈGLEMENT PAR UN OPCO/PRISE EN CHARGE

En cas de règlement par l'OPCO dont dépend le Client, il appartient au Client d'effectuer la demande de prise en charge avant le début de la formation auprès de l'OPCO. L'accord de financement doit être communiqué au moment de l'inscription et sur l'exemplaire de la convention que le Client retourne signé à L'HOVE S.A.R.L. En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la différence sera directement réglée par le Client à L'HOVE S.A.R.L. Si l'accord de prise en charge de l'OPCO ne parvient pas à L'HOVE S.A.R.L. au premier jour de la formation, L'HOVE S.A.R.L. se réserve la possibilité de facturer la totalité des frais de formation au Client.

Pour toute autre demande de prise en charge: financement pour les salariés, pour les gérants de société, pour les demandeurs d'emploi, pour les personnes en situation de handicap des financements hors CPF sont possibles. Merci de contacter Cécile Cron [contact@lhove.fr](mailto:contact@lhove.fr) pour voir ensemble les différentes possibilités.

## VI OBLIGATIONS DU STAGIAIRE ET / OU DU CONTRACTANT DE L'ORGANISME DE FORMATION

6.1 Si la formation est organisée par l'employeur dans les locaux de l'entreprise, le salarié ou le stagiaire reste soumis au pouvoir de discipline de l'employeur. Si la formation est assurée à l'extérieur, le salarié doit en outre respecter le règlement intérieur de l'organisme de formation. La transmission du bulletin de souscription ou du contrat de formation dûment paraphé et signé implique l'adhésion complète des stagiaires au règlement intérieur de l'organisme de formation.

6.2 Le stagiaire s'oblige à fréquenter avec assiduité et régularité le stage de formation auquel il est inscrit. Il s'oblige à signer en début de chaque demi-journée la feuille de présence mise à sa disposition. Il est entendu que les absences non autorisées et non reconnues valables, tout comme le non-respect du contrat par le stagiaire peuvent entraîner d'une part son renvoi du stage dans les conditions prévues par le règlement intérieur ou les présentes dispositions, d'autre part la suspension ou la suppression de la prise en charge. En outre, le défaut ou le manque d'assiduité et de régularité sera sanctionné par un refus de délivrance de l'attestation de stage. La formation reste due dans son intégralité.

## VII PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

L'HOVE S.A.R.L est seul titulaire des droits de propriété intellectuelle de l'ensemble des formations qu'elle propose à ses Clients.

À cet effet, l'ensemble des contenus et supports pédagogiques utilisés par L'HOVE S.A.R.L pour assurer les formations, demeurent la propriété exclusive de L'HOVE S.A.R.L . À ce titre ils ne peuvent faire l'objet d'aucune utilisation, transformation, reproduction, exploitation non expressément autorisée au sein ou à l'extérieur du Client sans accord exprès de L'HOVE S.A.R.L.

## VIII TARIFICATION

L'HOVE S.A.R.L n'est pas assujettie à la TVA, en application de l'instruction 3A-2-95 et de l'accord donné le 21-12-98, en application des articles 202C et 202D de l'annexe II du code général des impôts. Les prix indiqués par L'HOVE S.A.R.L sont exprimés en euros TTC applicables au jour de la commande. Les prix varient en fonction des prestations sollicitées par le Client et peuvent donc varier en fonction de la demande et du nombre de participants.

## IX LES LOCAUX & ACCESSIBILITÉ POUR LES PERSONNES SOUFFRANT DE HANDICAP

L'HOVE S.A.R.L ne possède pas de locaux. Toutes les formations sont soit organisées dans les locaux du client, soit à partir de location de salle ou bien dans des hôtels et/ou restaurants de proximité.

D'une manière constante, L'HOVE S.A.R.L s'engage à vérifier les conditions d'accès pour les personnes à mobilité réduite ou souffrant de handicap, soit par mail, soit de préférence par une visite des locaux en amont de la formation. Cette visite peut également être effectuée de manière virtuelle si les locaux sont à un rayon de plus de 20 km du siège de L'HOVE S.A.R.L

L'accessibilité aux personnes en situation de handicap du lieu de formation sera communiquée sur le programme de formation.

Votre référent Handicap chez L'HOVE SARL: Cécile Cron [contact@cecilecron.com](mailto:contact@cecilecron.com)  
Cécile Cron est là pour vous informer, vous orienter et vous accompagner

## X INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

Les informations à caractère personnel communiquées par le client à L'HOVE S.A.R.L sont utiles pour le traitement de l'inscription et des évaluations. Suivant la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition des données personnelles le concernant, en vous adressant à L'HOVE S.A.R.L dont le siège social est situé au 45 rue du Regard 78670 Villennes-sur-Seine SIRET 98403732500011

## XI MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Toute action de formation commencée est due en totalité. Les factures sont payables à réception.

En cas de non-paiement de l'intégral d'une facture venue à échéance, après mise en demeure restée sans effet dans les 8 jours ouvrables, L'HOVE S.A.R.L se réserve le droit de suspendre la formation en cours ou à venir.

En cas de retard de paiement, comme indiqué sur la facture, L'HOVE S.A.R.L appliquera de plein droit l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue pour les frais de recouvrement ainsi qu'un intérêt de retard légal au taux de la Banque Centrale Européenne majoré de 10 points de pourcentage sans que ce taux ne soit inférieur à 3 fois le taux d'intérêt légal sur les montants facturés qui seraient échus.

## XII ANNULATION/RÉSILIATION

1. En signant le contrat ou le formulaire d'inscription, vous acceptez de verser les frais d'annulation de votre stage ou formation, fixés selon les modalités suivantes :

Toute annulation, doit se faire par l'envoi :

- d'un courrier adressé à : L'HOVE S.A.R.L 45 rue du regard 78670 Villennes-sur-Seine  
ou d'un courriel à l'adresse : [contact@lhove.fr](mailto:contact@lhove.fr), avec demande de bonne réception du message

1.1 30 jours avant le début du stage donneront lieu à un avoir intégral.

1.2 De 29 jours à 9 jours avant le début du stage, toute annulation donnera lieu à un avoir des 50% de la formation et les autres 50% seront dûs à l'organisme de formation à titre d'indemnité forfaitaire.

1.3 Passé ce délai et sans certificat médical envoyé 48 heures avant la formation, le stage sera dû dans son intégralité.

1.4 Il vous est possible de faire bénéficier de votre cours une autre personne en l'indiquant à nos services à l'adresse [contact@lhove.fr](mailto:contact@lhove.fr)

1.4 Enfin, tout stage ou formation commencé(e) est dû(e) en sa totalité.

1.5 En cas d'annulation de la prestation par L'HOVE S.A.R.L, tous les versements vous seront intégralement remboursés.

À noter que les contrats de stage et formation, ainsi qu'à toutes les autres prestations fournies par L'HOVE S.A.R.L entrent dans la catégorie des contrats du droit de rétractation définis par l'article L. 221-28 du code de la consommation.

Le délai de rétractation standard de 14 jours n'est donc pas applicable et seuls prévalent les termes de ce contrat en cas d'annulation /résiliation.

2. En cas de non-respect du règlement interne sur site (lieu de formation défini pour la réalisation du stage ou de la formation), L'HOVE S.A.R.L se réserve le droit d'interrompre le stage ou formation aux frais du participant; Le règlement interne est consultable sur le lieu de la formation.

3. Les repas non pris ne sont pas remboursés

### XIII RÉCLAMATIONS

L'HOVE S.A.R.L est à votre disposition au cours de votre stage ou de votre formation pour répondre à vos doléances, résoudre les éventuels dysfonctionnements constatés et vous permettre de profiter pleinement de votre stage ou formation. Il convient de prendre contact avec une des associées (Cécile Le Galliard +33 0659755051, Cécile Cron +33 0633300993, Alexandra Gauquelin-Roché +33603060358 ou [contact@lhove.fr](mailto:contact@lhove.fr)) pour toute demande. Toute réclamation, après votre stage ou formation, pourra faire l'objet :

- D'un courrier adressé, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, à L'HOVE S.A.R.L. 45 rue du regard 78670 Villennes-sur-Seine.

- De l'envoi d'un courriel à l'adresse [contact@lhove.fr](mailto:contact@lhove.fr) dans un délai de 6 mois après la fin de votre stage ou formation, afin que nous puissions y répondre dans les meilleurs délais. Nous vous invitons à nous faire part de vos réclamations dans les plus brefs délais afin que nous traitions au mieux de vos intérêts. Nous vous remercions de joindre à votre courrier tout justificatif nous permettant de limiter le délai de traitement de votre réclamation.

Nous vous informons que suite à une tentative préalable infructueuse de résolution du litige auprès de nos services, vous avez la possibilité de recourir à une procédure de médiation en saisissant le Médiateur.

#### MODALITÉS DE TRAITEMENT DES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES PAR LES PARTIES PRENANTES

Qu'il s'agisse de la gestion des ABANDONS, des ALÉAS ou des RÉCLAMATIONS, le processus mis en place suit toujours à 4 étapes successives qui sont:

L'exploration de la situation pour cerner les contours de la difficulté rencontrée

L'identification des acteurs concernés pour prendre en compte leurs responsabilités respectives.

La recherche d'une solution acceptable dans l'intérêt des différents acteurs.

L'action corrective à déployer et sa déclinaison en piste d'amélioration pour l'organisme de formation.

Pour ouvrir une demande de réclamation, contactez Alexandra Gauquelin-Roché +33603060358

Plus d'informations sur les ALEAS [https://lhove.fr/wp-content/uploads/2024/04/PROCESS-RECLAMATIONS\\_LHOVE.pdf](https://lhove.fr/wp-content/uploads/2024/04/PROCESS-RECLAMATIONS_LHOVE.pdf)

#### XIV DROIT APPLICABLE – ATTRIBUTION DE COMPETENCE

Les présentes conditions générales sont régies par le droit français. En cas de litige survenant entre le client et L'HOVE S.A.R.L à l'occasion de l'exécution du contrat, il sera recherché une solution à l'amiable et, à défaut, le règlement sera du ressort du tribunal de commerce de Versailles.