

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 12 décembre 2024)

Le parcours 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, de préparer à la rédaction de documents de vente et d'argumentaires commerciaux.

La dégustation des huiles d'olive vierges est à la fois réglementée, obligatoire avant une mise en bouteille, nécessaire pour différencier les huiles entre elles dans un processus d'achat ; elle est transversale à plusieurs métiers.

La certification favorise le développement d'un véritable professionnalisme dans la pratique et contribue à la mise en avant d'un outil d'amélioration continue de la qualité sur toute la chaîne, depuis la production jusqu'à la commercialisation.

### **PUBLIC**

La certification en dégustation d'huiles d'olive certifie des compétences transversales à plusieurs métiers. Elle est complémentaire et s'adresse à la liste des métiers ou type de fonction ou d'entreprises ci-dessous :

- Secteur oléicole : oléiculteurs, mouliniers.
- Secteur Agroalimentaire [Distribution, Commercialisation et Transformation] : pour les départements achat et sourcing externes ou internes, logistique,...
- Hôtellerie/restauration : chef cuisinier, sommeliers

## PRÉREQUIS

La certification est accessible aux personnes maîtrisant la langue française (orale et écrite). Le candidat devra attester à minima d'un niveau d'initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges.

**DURÉE** : 3 jours (24 heures) dont 1,5 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**

- 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 – Analyser grâce à l'olfaction le fruité, l'intensité et le possible défaut d'une huile d'olive**

- en appliquant les bons gestes techniques et en respectant le vocabulaire des 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 – Analyser grâce à la voie gustative (bouche) le fruité, l'amertume et l'ardence ainsi que le possible défaut**

- en appliquant les bons gestes techniques
- en respectant le vocabulaire des 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 (nez et bouche) pour proposer une catégorie commerciale (VIERGE - VIERGE EXTRA - LAMPANTE)**

- en renseignant la feuille de profil avec le vocabulaire commun à la dégustation d'huiles d'olive selon les normes COI pour reproduire les conditions de dégustation d'un panel test.
- 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**

- en décrivant ses arômes
- en racontant son histoire, la variété, son terroir
- en appliquant 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 classer 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*