



Comment financer votre formation L'HOVE en dégustation d'huile d'olive ?

MAJ 25/07/25

En tant qu'organisme de formation certifié Qualiopi, nous vous proposons plusieurs solutions pour financer votre formation en dégustation d'huile d'olive, quel que soit votre statut : salarié, demandeur d'emploi, travailleur indépendant ou employeur. Le financement de la formation professionnelle en France dépend de votre situation et des dispositifs spécifiques à votre statut et à votre secteur d'activité. Voici un guide des principales options disponibles pour financer votre parcours de formation.

1. Les dispositifs pour les demandeurs d'emploi

Si vous êtes demandeur d'emploi, plusieurs dispositifs de financement peuvent vous aider à suivre une formation, en plus d'assurer une rémunération pendant la formation et après son achèvement. Voici les principales options :

Site de [France Travail](#)

Le Conseil Régional selon votre région (exemple avec l'Occitanie) - [ForPro Sup](#)

Les OPCO (voir ci-dessous)

L'Aide Individuelle à la Formation - [AIF](#)

L'aide au retour à l'emploi formation - [AREF](#)

Les actions de formation conventionnées - [AFC](#)

L'action de formation préalable au recrutement - [AFPR](#)

La Préparation Opérationnel à l'Emploi Individuelle- [POEI](#)

Le contrat de professionnalisation en alternance

Les entreprises

Les OPCO (Opérateurs de Compétences) : acteurs clés de la formation professionnelle

En France, onze OPCO sont responsables de l'accompagnement de la formation professionnelle. Leur rôle consiste à financer l'apprentissage, à assister les branches professionnelles dans l'élaboration des certifications, et à soutenir les PME dans l'identification de leurs besoins en matière de formation.

Ces onze OPCO couvrent environ 329 branches professionnelles. Pour plus de détails sur ces opérateurs, vous pouvez consulter le site du Ministère du Travail.

2. Les dispositifs pour les salariés

Si vous êtes salarié, plusieurs options de financement existent pour vous permettre de suivre une formation en dégustation d'huile d'olive, tout en restant en poste :

- **Le Projet de Transition Professionnelle (PTP)** : Si vous souhaitez changer de métier ou de secteur, le PTP vous permet de bénéficier d'un congé spécifique pour suivre une formation certifiante. Ce dispositif est particulièrement adapté si vous souhaitez vous reconvertir dans la dégustation d'huile d'olive.
- **Le Plan de Développement des Compétences** : Ce plan, géré par votre employeur, peut financer tout ou partie de votre formation. Votre employeur peut décider de financer cette formation dans le cadre du développement des compétences de ses collaborateurs.
- **La PRO-A (Promotion ou Reconversion par Alternance)** : Cette solution, financée par votre **OPCO**, permet de suivre une formation en alternance tout en étant salarié.
- **Les OPCO (Opérateurs de Compétences)** : Selon votre secteur d'activité, votre **OPCO** peut financer votre formation. En France, il existe 11 OPCO, chacun couvrant différentes branches professionnelles. Vous pouvez consulter votre OPCO via le site de **France Compétences** pour savoir comment en bénéficier.

3. Les dispositifs pour les travailleurs indépendants et non-salariés

Si vous êtes travailleur indépendant, artisan ou entrepreneur, vous pouvez bénéficier de financements spécifiques pour suivre une formation en dégustation d'huile d'olive :

- **Le FAF (Fonds d'Assurance Formation)** : Les travailleurs indépendants, professions libérales et chefs d'entreprise peuvent bénéficier d'une prise en charge partielle ou totale de leur formation par le FAF. La condition principale est d'avoir payé la **Contribution à la Formation Professionnelle (CFP)**.

LE FAF selon votre code NAF

Profession libérale	Fonds interprofessionnel de formation des professionnels libéraux (FIF-PL)
Profession libérale médicale	Fonds d'assurance formation de la profession médicale (FAF-PM)
Commerçant et dirigeant non salarié du commerce, de l'industrie et des services	Association de gestion du financement de la formation des chefs d'entreprise (Agefice)
Artiste auteur	Fonds d'assurance formation des secteurs de la culture, de la communication et des loisirs (AFDAS)
Artisan, chef d'entreprise inscrit au répertoire des métiers (RM) et auto-entrepreneur artisan non inscrit au RM	Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA)
Exploitant agricole et chef d'exploitation forestière	Fonds pour la formation des entrepreneurs du vivant (Vivéa)
Professionnel de la pêche : conchyliculteur, chef d'entreprise de cultures marines	Fonds d'assurance formation des salariés des petites et moyennes entreprises (Ocapiat)

- **Le Fonds d'Assurance Formation du Travail Temporaire (FAF.TT)** : Si vous êtes salarié en intérim, vous pouvez également bénéficier de financements pour vos formations via le FAF.TT.
-

4. Les financements par les régions

Les **Régions** jouent un rôle clé dans le financement de la formation professionnelle. Elles offrent des aides spécifiques pour les demandeurs d'emploi et les salariés, selon les programmes régionaux. En 2022, les budgets de formation des régions s'élevaient à plus de 3 milliards d'euros, permettant un large éventail d'options pour les personnes souhaitant se former.

5. Les financements privés

Des **fonds privés** peuvent également financer des formations professionnelles. Renseignez-vous auprès des **fondations d'entreprises**, des **sponsors** ou des **organisations** qui soutiennent les reconversions professionnelles ou la formation dans des secteurs spécifiques co

mmme l'huile d'olive.

Vous accompagner dans vos démarches

Le financement de la formation professionnelle peut parfois sembler complexe, mais nous sommes là pour vous aider à naviguer parmi les différentes options et trouver celle qui correspond à votre situation. Si vous avez des questions ou souhaitez être accompagné dans vos démarches de financement, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous vous guiderons pour maximiser vos chances d'obtenir un financement et vous aider à concrétiser votre projet de formation.

L'équipe L'HOVE