

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.

1 Jour

Samedi 13 septembre de 9h30 à 17h30



Paris

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.



Niveau 1

290 € TTC

Lieu: Paris

Lieu défini ultérieurement selon le nombre de participants

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

Méthodes mobilisées:

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

Évaluation:

A 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 ici: <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-



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

FINANCEMENT PAR OPCA/OPCO ou autres organismes financeurs.

L'HOVE S.A.R.L est un organisme de formation certifié Qualiopi.

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

Déclaration d'activité de formation DA 1178865298.

Consulter [ICI](#) les différentes possibilités pour faire financer votre formation.

Formation non éligible CPF.

La journée est limitée à 16 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 île de France

- Agefiph. Délégation régionale d'Île de France ile-de-france@agefiph.asso.fr



Délais d'accès

Le délai d'accès à nos formations peut varier selon le mode de financement choisi :

- Pour une inscription en autofinancement ou directement prise en charge par l'entreprise, l'accès est généralement possible entre 1 et 2 semaines, selon les places disponibles.
- Dans le cadre d'un financement par un OPCO, il faut compter en moyenne 3 à 4 semaines, correspondant au temps nécessaire au traitement et à l'accord de prise en charge.

Ces délais sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la rapidité des démarches administratives et de la disponibilité des sessions.

Ces délais d'accès sont donnés pour les sessions programmées. Les délais sont différents et adaptable si la formation est organisée en entreprise.

Personnes en situation de handicap

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
Notre référente Cécile Cron 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.

Veuillez remplir ce [formulaire](#) pour nous donner plus d'information sur vos besoins.
L'HOVE n'a pas de locaux dédiés. En fonction du lieu de la formation, les informations sur l'accessibilité du local seront communiquées aux personnes intéressées.

Qui est la formatrice?

1 des 3 associées L'HOVE sera en charge de cette formation.

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 : 290€ TTC (déjeuner non compris)

Formateurs : Une experte en dégustation d'huile d'olive vierge extra diplômée: 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.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Coordonnées du participant

Nom :

Prénom :

Tel. :

Adresse mail :

Adresse postale :;

Profession

Le niveau I Initiation la journée du 13 septembre : 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.

Votre formatrice: 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"

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 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
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 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, 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

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) 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 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

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.



Contact

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

