

L'HOVE

FORMATION CERTIFIANTE

**INTÉGRER LA TECHNIQUE DE DÉGUSTATION ET DE VALORISATION
DES HUILES D'OLIVE VIERGES À SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE**



LIEU:

PARIS & OPPÈDE (LUBERON)

DURÉE:

3 JOURS

Par

**L'HOVE: L'Huile d'Olive Vierge Extra
FORMATIONS EN OLÉOLOGIE**

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 formation et la certification sont accessibles aux personnes maîtrisant la langue française (orale et écrite).

Le candidat qui souhaite passer uniquement la certification devra attester à minima d'un niveau d'initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges. (entretien téléphonique prévu par L'hove)

L'HOVE

DURÉE :
3 jours (21 heures) de formation
dont 1,5 heures pour les épreuves d'évaluation

DATES 2026

PARIS:
15, 16, 17 juin 2026
26, 27, 28 octobre 2026
7, 8, 9 décembre 2026

OPPÈDE:
8, 9, 10 juillet 2026
11,12,13 novembre 2026

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.





Quels sont les tarifs et les modalités de financement et d'inscription ?

Tarifs:

Formation certifiante (3 jours - 21h) : 1690 euros

Exonération de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code général des impôts

Certification seule (90mn): 550 euros

Exonération de TVA en application de l'article 261-4-4° du Code général des impôts

DISPOSITIF D'ACCUEIL

Nombre de stagiaires maximum: 13

Modalités d'inscription et de financement :

L'HOVE est un organisme de formation déclaré et 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.

Cette certification atteste de la qualité des processus pédagogiques, de l'accompagnement des stagiaires et de l'amélioration continue de nos formations.

Financement par votre CPF

Depuis le mois d'avril 2025, la formation "**Intégrer la technique de dégustation et de valorisation des huiles d'olive vierges à sa pratique professionnelle**" dispensée par L'HOVE est certifiante et permet d'obtenir la certification RS7126 enregistrée au Répertoire Spécifique de France Compétences.

Elle est éligible au Compte Personnel de Formation (CPF).

Vous pouvez vous inscrire [**ici**](#)

L'HOVE

SARL au capital social de 1500 € | 45 rue du regard 78670 Villennes sur Seine |
Numéro SIRET : 98403732500011 | RCS Versailles | NAF 9609Z | Numéro de TVA intracommunautaire : FR19984037325
Organisme de formation enregistré sous le numéro 11788652978.
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

L'HOVE

Financement par votre organisme collecteur

Une prise en charge possible par votre OPCA/OPCO,
Consulter [ICI](#) les différentes possibilités pour faire financer votre formation

Financement hors CPF et organisme collecteur

Inscription: [lien DIGIFORMA](#)

Règlement : possibilité de payer en une fois ou en deux fois.

Si paiement en deux fois :

- Acompte de 30 % – à la signature du devis / confirmation de la réservation
- Solde de 70 % – au plus tard 7 jours avant la date de la session

ANNULATION & REPORT DE LA PART DE L'HOVE OU DU PARTICIPANT: voir CGV ci-après

Pour des questions d'ordre administratif: contactez Vanessa Ilkem:
admin@lhove.fr

Pour des questions liées aux programmes de formations: contactez les formatrices
de L'HOVE : contact@lhove.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.
- Pour une inscription via le CPF (Mon Compte Formation), le délai légal minimum est de 11 jours ouvrés entre la demande d'inscription et le début de la formation.
- 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.

PROGRAMME DE FORMATION

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

1 – 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

DÉGUSTATION 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

L'HOVE

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 classer une huile "extra vierge" ou "vierge"?

Interpréter une analyse sensorielle

DÉGUSTATION DE 3 HUILES D'OLIVE ET CORRESPONDANCE AVEC LEURS ANALYSES SENSORIELLES

6 - 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

7 - 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

L'HOVE

8- 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

9- . 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

10 – 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

11 – 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



Date de création : 11/07/25

Date de dernière mise à jour :

22/12/25

Version : 2

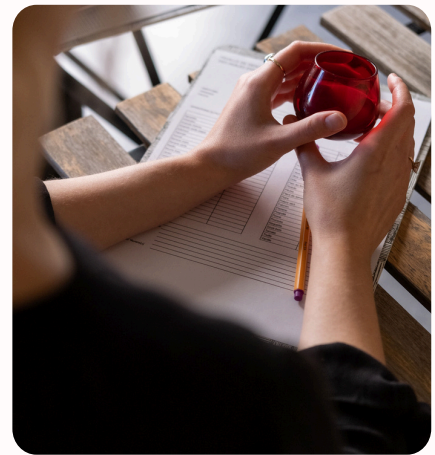
L'HOVE

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES POUR LA FORMATION (INCLUS LA CERTIFICATION)

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

Document informatique résumant 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.

Matériel nécessaire à l'apprentissage sont mis à la disposition du stagiaire pendant la formation:

Verres bleus officiels de dégustation

Huiles d'olive vierges du monde entier avec et sans défauts

MODALITES D'EVALUATION DE LA FORMATION

Évaluation des acquis : des évaluations sont réalisées en cours et en fin de formation (théoriques et pratiques).

Évaluation de la satisfaction : un questionnaire d'évaluation de la satisfaction est complété par le stagiaire

L'HOVE

A L'ISSUE DE CE PARCOURS DE FORMATION, LE STAGIAIRE SERA CAPABLE DE MAITRISER LES COMPETENCES SUIVANTES ET SE PRESENTER A LA CERTIFICATION

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.

L'HOVE

CERTIFICATION

MODALITES D'ORGANISATION DES EPREUVES D'EVALUATIONS

La certification est délivrée en fonction des résultats obtenus à l'issue des évaluations prévues pour chaque compétence déclinée en critères d'évaluation.

Chaque critère est noté sur 3 points, au total 32 critères donc un total de 96 points.

Les compétences liées à des connaissances techniques, sur la réglementation, le vocabulaire et la mise en place d'une dégustation, sont essentielles et objectives dans l'obtention de la certification et requièrent un pourcentage de réussite plus élevées.

D'autre part, les compétences liées à l'analyse sensorielle plus variables et subjectives (récepteurs différents, expériences, culture, biais ..) d'un dégustateur à l'autre sont moins disqualifiantes et requièrent un taux d'obtention moins élevé.

Validation des compétences

Les compétences sont acquises si 80 % des critères de l'évaluation concernant la totalité des compétences sont atteints, c'est à dire 77 points sur 96 points.

Les compétences ne sont pas acquises si moins de 80 % des critères de l'évaluation concernant la totalité des compétences du bloc ne sont pas atteints.

Validation de l'atteinte d'un critère

Chaque critère d'évaluation est validé selon le système « acquis = 3 points / non-acquis = 0 point, partiellement acquis: 1 point

Durée des épreuves d'évaluation

La totalité des épreuves d'évaluation dure 90 minutes; la partie orale dure 20 minutes par candidat.



L'HOVE

SARL au capital social de 1500 € | 45 rue du regard 78670 Villennes sur Seine |
Numéro SIRET : 98403732500011 | RCS Versailles | NAF 9609Z | Numéro de TVA intracommunautaire : FR19984037325
Organisme de formation enregistré sous le numéro 11788652978.
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

L'HOVE

Qui sont les formateurs ? Qui sont les jury dévaluation et de certification ?

2 des 3 associées L'HOVE seront 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.



Les jury d'évaluation et de certification des épreuves

Les membres du jury d'évaluation et de certification sélectionnés sont des professionnels expérimentés dans le domaine de la dégustation des huiles d'olive vierges. Ils ont les compétences et les connaissances nécessaires pour évaluer les candidats de manière juste et impartiale.

L'HOVE s'assure de l'indépendance pleine et entière du jury pour prévenir d'éventuels conflits d'intérêts

Retrouvez la procédure d'habilitation des jurys d'évaluation et de certification, sa composition, ainsi que leurs missions ([lien](#)).

L'HOVE

SARL au capital social de 1500 € | 45 rue du regard 78670 Villennes sur Seine |
Numéro SIRET : 98403732500011 | RCS Versailles | NAF 9609Z | Numéro de TVA intracommunautaire : FR19984037325
Organisme de formation enregistré sous le numéro 11788652978.
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

L'HOVE

FORMULAIRE D'INSCRIPTION FORMATION CERTIFIANTE (FORMATION & CERTIFICATION) HORS CPF

Intégrer la technique de dégustation et de valorisation des huiles d'olive vierges à sa pratique professionnelle

Vos formateurs durant toute la durée de la formation et/ou certification:

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

DATE: (cocher la date souhaitée):

PARIS:

- 7, 8, 9 avril 2026
- 15, 16, 17 juin 2026
- 8, 19, 20 septembre 2026
- 7, 8, 9 décembre 2026

OPPÈDE:

- 26, 27, 28 mai 2026
- 8, 9, 10 juillet 2026
- 18, 19, 20 septembre 2026
- 11, 12, 13 novembre 2026

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.

Le paiement valide votre participation (cf. MODALITÉS page 5)

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

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

Conditions Générales de Vente

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

Règlement : possibilité de payer en une fois ou en deux fois.

Si paiement en deux fois :

Acompte de 30 % — à la signature du devis / confirmation de la réservation

Solde de 70 % — au plus tard 7 jours avant la date de la session

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.

Entre 30 et 10 jours avant la session : 50 % du montant total reste dû

Moins de 10 jours avant la session : la totalité du montant est due

Moins de 10 jours avant sur certificat médical: avoir intégral

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
- B. Le paiement de 100 % du montant de la formation validera l'inscription

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. 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 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@lhoive.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.

I

X 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 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

- d'un courriel à l'adresse : contact@lhove.fr

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

Entre 30 et 10 jours avant la session : 50 % du montant total reste dû

Moins de 10 jours avant la session : la totalité du montant est due

Moins de 10 jours avant sur certificat médical: avoir intégral

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. 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 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 remboursé

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 .

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.

Mise à jour Avril 2026

L'HOVE