

L'HOVE
La Culture de l'Olive

APPRENANTS · 2026

Livret d'accueil

Formations professionnelles et formation certifiante

LE MOT D'ACCUEIL

Bienvenue chez L'HOVE

Bienvenue dans votre parcours de formation avec L'HOVE.



Ce livret vous donne les informations utiles pour préparer votre formation, comprendre son déroulement et identifier les personnes à contacter en cas de question, de difficulté ou de besoin d'adaptation.

Les informations propres à chaque session (lieu, accès, horaires, restauration, consignes particulières, modalités à distance…) vous sont précisées dans votre convocation.

L'HOVE s'engage à proposer un cadre d'apprentissage professionnel, bienveillant et participatif, favorisant le partage d'expérience, la pratique et la progression des compétences.

1 Qui sommes-nous ?

L'HOVE (L'Huile d'Olive Vierge Extra) est un organisme de formation spécialisé dans l'univers de l'huile d'olive. L'équipe est composée de **Cécile Le Galliard**, **Alexandra Gauquelin-Roché** et **Cécile Cron**, oléologues diplômées.

Les formations peuvent être organisées en présentiel, à distance ou directement dans les locaux d'une entreprise, selon la nature de la prestation.

Nous formons particuliers et professionnels : dégustation et valorisation des huiles d'olive vierges, connaissance de la filière, conduite oléicole, taille, extraction au moulin, associations mets/huiles et formations sur mesure.

L'HOVE développe également une offre certifiante, notamment la certification **RS7126** « Intégrer la technique de dégustation et de valorisation des huiles d'olive vierges à sa pratique professionnelle ».

2 Vos interlocutrices

Trois associées, trois formatrices — et chacune une mission précise pour vous accompagner avant, pendant et après votre formation.



Cécile Le Galliard

Associée · formatrice
+33 6 59 75 50 51
cecile.legalliard@lhove.fr



Cécile Cron

Associée · formatrice
+33 6 33 30 09 93
cecile.cron@lhove.fr



Alexandra Gauquelin-Roché

Associée · formatrice
+33 6 03 06 03 58
alexandra.roche@lhove.fr

QUI CONTACTER ?

Une question sur le programme ou les contenus	**Cécile Le Galliard**
Une question pratique ou d'organisation, un besoin d'adaptation, une situation de handicap	**Cécile Cron**
Une difficulté, une réclamation	**Alexandra Gauquelin-Roché**
Toute autre demande	**contact@lhove.fr**

contact@lhove.fr • **www.lhove.fr**



UNE FORMATION POUR TOUS

Accessibilité et situations de handicap

L'HOVE s'engage à rendre ses formations accessibles à tous et à rechercher, avec la personne concernée, les adaptations possibles lorsque des besoins spécifiques sont identifiés.

VOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP

Cécile Cron

À votre écoute avant l'inscription, en toute confidentialité.

06 33 30 09 93

cecile.cron@lhove.fr

Les lieux

Nos formations ont lieu dans notre salle à Oppède (Luberon), dans des salles louées à Paris ou chez nos clients. Pour chaque session, nous vérifions l'accessibilité du lieu et, si besoin, choisissons un autre lieu ou adaptons l'organisation.

En salle et en dégustation

La théorie et la dégustation peuvent être adaptées : rythme, supports agrandis ou numériques, place en salle, pauses supplémentaires, accompagnement par un tiers.

Sur le terrain

Les visites de moulin et la récolte ne sont pas toujours accessibles : nous proposons des solutions alternatives (accès aménagé, support vidéo ou photo, échanges avec le producteur).

Nos partenaires

Si nous ne pouvons pas répondre nous-mêmes à un besoin, nous nous appuyons sur notre réseau : Agefiph, Cap Emploi, MDPH, ressource handicap formation régionale.

3 Votre parcours administratif

01 Avant la formation

Inscription, prérequis, besoins et objectifs, modalités de déroulement vous sont communiqués en amont. Si nécessaire, un échange permet d'identifier vos besoins spécifiques et les adaptations possibles.

02 Convocation

Horaires, dates, lieu ou modalités de connexion sont précisés dans la convocation.

03 Pendant la formation

Vous signez les feuilles d'émargement selon les modalités prévues. Programmes, supports et consignes utiles sont mis à votre disposition.

04 Après la formation

Une attestation de fin de formation vous est délivrée. Pour les formations certifiantes, les modalités de validation sont précisées dans l'annexe « Parcours certifiant ».



4 Déroulement pédagogique

La formation débute par une présentation du cadre, des participants et des objectifs. Vous êtes invité·e à exprimer vos attentes et à mobiliser vos expériences professionnelles.

Les méthodes privilégient l'alternance entre apports, échanges, observation, exercices et mises en situation, selon le programme.

LES ÉVALUATIONS

Recueil des besoins et positionnement en amont, évaluations formatives et/ou des acquis pendant la formation, puis évaluation de satisfaction et, lorsque prévu, évaluation finale.



5 Ressources pédagogiques

- Supports pédagogiques remis ou rendus accessibles selon les modalités de la formation.
- Centre de ressources en ligne : lhove.fr/centre-ressources
- Espace apprenant et ressources numériques, lorsqu'ils sont prévus dans la prestation.
- Matériel et équipements nécessaires, précisés dans le programme et dans la convocation.

6 Évaluation des compétences et satisfaction

Nous recueillons vos besoins et attentes en amont, puis évaluons vos acquis et votre progression selon la formation. Une évaluation de satisfaction à chaud recueille votre avis sur l'organisation, l'animation, les supports, le rythme et l'utilité de la formation.

Lorsque c'est prévu, un suivi à distance de la mise en œuvre des acquis peut vous être proposé.

7 Règles, sécurité et respect des personnes

Vous vous engagez à respecter le règlement intérieur, les consignes de sécurité et les règles du lieu d'accueil. Dans les locaux d'une entreprise ou d'un partenaire, les consignes propres au site s'appliquent également.

Toute absence ou tout retard doit être signalé à L'HOVE au plus vite, aux coordonnées indiquées dans la convocation.

8 Financer votre formation

Selon votre situation professionnelle et la formation choisie, différents dispositifs de financement peuvent être mobilisés : Compte personnel de formation (CPF), prise en charge par votre employeur, par un OPCO, par un fonds d'assurance formation (FAF) ou par France Travail, sous réserve des conditions d'éligibilité applicables.

CPF

Formation certifiante RS7126

Notre formation préparant à la certification RS7126 peut notamment être éligible à un financement CPF, sous réserve de sa disponibilité sur la plateforme Mon Compte Formation et du respect des conditions en vigueur.

Nous vous accompagnons dans vos démarches

Pour toute question concernant les possibilités de financement de votre formation, contactez-nous à contact@lhove.fr.

9 Attestations et certification

À l'issue de la formation, une attestation de fin de formation vous est délivrée selon les modalités prévues. **Cette attestation ne vaut pas certification professionnelle.**

Lorsqu'une formation prépare à la certification **RS7126**, les règles de validation, d'évaluation et de délivrance sont précisées dans l'annexe « Parcours certifiant RS7126 » et dans les documents contractuels remis au candidat.

10 Réclamations, aléas et difficultés

Nous sommes à votre disposition pour traiter les difficultés rencontrées pendant la formation, les aléas, les abandons et les réclamations. Notre démarche :

1
Explorer la situation et cerner la difficulté.

2
Identifier les acteurs concernés et leurs responsabilités.

3
Rechercher une solution acceptable pour toutes les parties.

4
Corriger si nécessaire, et en tirer une piste d'amélioration.

Pour une réclamation : Alexandra Gauquelin-Roché · 06 03 06 03 58 · alexandra.roche@lhove.fr ou contact@lhove.fr.
Ou par écrit : L'HOVE, 45 rue du Regard, 78670 Villennes-sur-Seine.

Délais : vous pouvez nous adresser une réclamation jusqu'à 6 mois après la fin de votre formation. Nous vous recontactons sous 7 jours, puis disposons d'1 mois à réception de votre formulaire de réclamation pour convenir avec vous des actions correctives.

11 Documents associés

- Programme de formation de la session
- Règlement intérieur
- Convocation / informations de session
- Annexe « Parcours certifiant RS7126 », lorsque concerné



L'ÉQUIPE L'HOVE

À très bientôt !

Cécile Cron · Alexandra Gauquelin-Roché · Cécile Le Galliard

Oléologues diplômées, associées et formatrices

L'HOVE
La Culture de l'Olive

L'HOVE · S.A.R.L au capital de 1 500 euros
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 11 78 86529 78 auprès du préfet de la région Île-de-France
Siège social : 45 rue du Regard, 78670 Villennes-sur-Seine
SIRET 984 037 325 00011
contact@lhove.fr · www.lhove.fr