



Les + de la formation ?

La filière oléicole locale doit relever des défis de valorisation, de qualité et de différenciation. La certification proposée apporte des outils concrets pour reconnaître et promouvoir la qualité des huiles. Elle renforce les compétences des acteurs et la transmission des savoir-faire locaux. Ainsi, elle soutient la préservation et le développement du patrimoine oléicole du territoire.

Pour qui ?

Cette formation s'adresse aux professionnels de la filière oléicole (producteurs, mouliniers, techniciens), ainsi qu'aux métiers de bouche (cuisiniers, restaurateurs, sommeliers, commerçants spécialisés) souhaitant acquérir une expertise en analyse sensorielle des huiles d'olive.

Objectifs ?

- Acquérir les bases de la dégustation
- Décrire une huile avec un vocabulaire approprié
- Connaître les critères de qualité réglementaire
- Savoir identifier un défaut et son origine

Tarif et financement

406 € net de taxes

Prise en charge à 100 % des frais pédagogiques possible

Modalités de financement : Eligible financement VIVEA

DATES

Nous consulter

LIEU

CFPPA Saint Rémy de
Provence
avenue Edouard Herriot

DUREES et MODALITES

2 jours soit 14h en présentiel

ACCESSIBILITE

Locaux aux normes PMR
Référénte handicap A. VAL
aurore.val@educagri.fr

DELAI-INSCRIPTION

Fiche d'inscription et convention
de formation à envoyer 15 jours à
2 mois (selon financement) avant
la formation

Nous
connaître





Contenus et programme

Module 1 : Déguster des huiles d'olives selon les règles de l'art (7h)

Module 2 : Identifier les défauts d'une huile et proposer des actions correctives (3,5h)

Module 3 : Présenter les résultats d'une dégustation pour la valoriser (3 h)

Evaluation : 30min



Modalités de validation

Formation qualifiante

Délivrance d'une attestation de formation avec les compétences acquises.

Réussite 100%	Satisfaction 7,8/10
-------------------------	-------------------------------



Contact

CFPPA ST REMY
cfppa.st-remy@educagri.fr
0432620161

