PROGRAMME DE FORMATION A LA DEGUSTATION DES HUILES D'OLIVE

Public concerné :

- Formation ouverte à tout public : passionnés d'huiles d'olive voulant découvrir les bases de la dégustation, professionnels ou producteurs du secteur oléicole, personnes ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive.

Prérequis :

- Niveau 1 (initiation) : Aucun prérequis n'est demandé
- Niveau 2 (confirmation) : Niveau 1 ou équivalent
- Niveau 3 (perfectionnement) : Niveau 2 ou équivalent

Objectifs Opérationnels

- Les objectifs, selon chaque niveau de formation, sont mentionnés dans le tableau en page 3.

Organisation & déroulé :

Programmation de la formation :

Se renseigner sur les formations via le formulaire FM-FP disponible sur demande au : 04 42 23 82 97 – contact@franceolive.fr ou sur https://www.franceolive.fr/categorie/qualite-des-produits/laboratoire-oleicole-francais et le retourner rempli et signé à France Olive Process. Il fait office de bon de commande s'il n'y a pas de devis établi.

- Établir avec la personne de France Olive Process en charge des formations :
  - La date, le lieu et les horaires de la formation (généralement les formations se déroulent le matin – sous réserve de disponibilité des participants - pour avoir les conditions optimales)
  - Les objectifs de la formation si spécifiques : travail sur certains attributs, catégorisation, intégration de jury…
  - Nombre de participants (maximum 18 personnes selon la formation et la disponibilité de la salle)
- Sont à la charge du demandeur :
  - le lieu, s'il souhaite réaliser la formation dans ses locaux (prévoir tables et chaises)
  - les consommables « frais » nécessaires à la dégustation : eau, pommes, pain
- Sont à la charge du formateur-trice :
  - Documents techniques et pédagogiques
  - Documents administratifs (feuille d'émargement, questionnaire d'évaluation…)
  - Outils pédagogiques : échantillons à déguster

Déroulement de la formation :

- Le jour de la formation, la personne en charge de la formation arrive sur le lieu de la formation pour préparer la salle (documents, vidéoprojecteur, produits à déguster et consommables de dégustation…)
- Entrée des participants
- Présentation :
  - des participants : identité, niveau, fonction, lien avec l'huile d'olive…
  - de la personne en charge de la formation : identité, domaines de compétences…
  - remplissage de la feuille d'émargement
- Présentation du déroulé de la formation : thèmes abordés, documents techniques et outils pédagogiques, recueil des requêtes pertinentes
- Formation et interaction avec les participants
- Remplissage du questionnaire d'évaluation des acquis
- Remplissage du questionnaire de satisfaction de la formation

Modalités :

- Durée : 3h de formation pour chaque séance (la matinée)
- Accessibilité : nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant votre inscription. Nous pourrons ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions ou vous orienter si besoin vers les structures spécialisées.
- Délai d'accès : à partir de deux semaines et en fonction des disponibilités
- Tarifs : les tarifs sont fixés en fonction de type de formation et sont mentionnés dans le document FM-FP « Tarifs et prestations », consultable et téléchargeable sur notre site https://www.franceolive.fr/categorie/qualite-des-produits/laboratoire-oleicole-francais

Formateurs et formatrices :

- Christian PINATEL – Directeur technique de France Olive Process – Chef du jury COI de France Olive Process
- Marine BAHATI – Chargée de mission analyse sensorielle
- Corinne PETIT – Consultante Oléologue

Référentiels normatifs des formateurs

- Normes COI
- Règlementation européenne 2022/2104
- Cahier des charges des appellations françaises
- Règlements des concours oléicoles français

Programme

PROGRAMME DE FORMATION A LA DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE						
Intitulé	**Objectifs**	**Compétences visées**	**Public**	**Prérequis**	**Moyens pédagogiques techniques**	**Moyens d'évaluation de la formation**
Niveau 1 - Initiation	Comprendre l'importance de la dégustation des huiles d'olive	Acquisition : - de notions règlementaires - du vocabulaire de dégustation oléicole - d'une méthode de dégustation	Néophyte - Personnes en voie d'intégration d'un jury	Aucun	Documentation technique explicative : - règlement UE 2022/2104 - vocabulaire technique et règlementaire, - schéma méthode de dégustation… Dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Questionnaire de satisfaction de la formation rempli par les participants - Attestation de formation
Niveau 2 - Confirmation	Être capable d'intégrer un jury de dégustation d'huiles d'olive	Savoir classer une huile d'olive selon un critère organoleptique spécifique : - dénomination commerciale - type de fruité	Professionnels ou personnes ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive (interne, ODG, concours…)	Niveau 1 ou équivalent	Documentation technique explicative : - défauts règlementaires - description analogique (arômes) - typicités (AOP, variétés, techniques…) - différences entre typicité Dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Questionnaire de satisfaction de la formation rempli par les participants - Attestation de formation
Niveau 3 - Perfectionnement	Maîtriser la qualité du produit	Connaître les impacts de différents facteurs sur la qualité de l'huile : - procédés et techniques d'extraction - maturité des olives - itinéraires techniques (fertilisation, irrigation, climatologie…) - conservation du produit Savoir gérer un jury de concours	Professionnels ou personnes ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive (interne, ODG, concours…)	Niveau 2 ou équivalent	Documentation technique explicative : - différentes maturités - importance de l'itinéraire technique - procédés d'extraction et savoir-faire du moulinier - déroulement de concours Dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Questionnaire de satisfaction de la formation rempli par les participants - Attestation de formation

France Olive Process
Siège administratif et technique : Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE CEDEX
☎ 04.42.23.82.99 - @ : contact@franceolive.fr