



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : www.universite-du-vin.com

Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES Le 16 Février 2017

COÛT TTC **224,00 €uros TTC**

Coût HT 186,67 €uros HT

Durée 7 heures

Coût Heure/Stagiaire 26,67 €uros HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

Savoir déguster les Huiles et les Olives

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

- Appréhender les conditions techniques et économiques de la production oléicole.
- Maîtriser les facteurs de qualité des olives et huile sous signe de qualité y compris à la dégustation.

Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Le production d'Huile d'Olive.

- Dans le monde,
- En Europe ;
- En France :
 - Le verger oléicole (localisation et historique)
 - Le choix d'une politique AOC

La dégustation des huiles d'Olive

- La réglementation,
- La méthode COI (Conseil Oléicole International) :
 - Une mise en place pour un souci de qualité,
 - Une description normative.
- La méthode INAO :
 - Caractérisation des terroirs.

Découvertes des terroirs oléicoles français par l'analyse sensorielle

- AOC Huile d'olive de Nyons,
- AOC Huile d'olive de Nice,
- AOC Huile d'olive d'Aix en Provence,
- AOC Huile d'Olive de Haute Provence,
- AOC Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence.

La dégustation des olives de bouche