

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

7 avril 2025

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

297 €

Public visé :

- 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

Objectif(s) pédagogique(s) :

Décrire les facteurs de qualité des olives et huile sous signe de qualité y compris à la dégustation

Compétences apportées par la formation "Déguster et valoriser les huiles et olives" :

- Comprendre les enjeux de la production des olives
- Connaître les étapes de la production de l'huile d'olive
- Distinguer différentes variétés d'olives et d'huile
- Analyser les qualités organoleptiques des huiles d'olive mieux les valoriser
- Exercices pratiques de dégustation



Programme :

1. Le marché de l'huile d'olive et des olives : production & consommation

- Dans le monde
- En Europe
- En France

2. Olives, huile d'olive : secrets de fabrication & qualité

3. Les règles de 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

4. Les règles de la dégustation des olives

5. Cas pratique : découvertes des terroirs oléicoles français par l'analyse sensorielle

Huiles d'olive
Olives

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Travaux pratiques

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 25 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

Alexandra Paris

Formatrice

Moyens d'évaluation :

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

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

18 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE SATISFACTION *

85

95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes
"Produits de terroir et de qualité"