

27/28/29
mars 2018



LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

Vivez une immersion de 3 jours dans le monde
des huiles d'olive vierges.



Quoi ?

Qu'allez vous apprendre ?

3 modules sont proposés de 1 à 3 jours, à Gordes dans une ferme oléicole au milieu des oliviers, afin de trouver la formation qui correspond à vos envies : initiation ou perfectionnement ?

Comprendre et distinguer les 3 fruités majeurs des huiles d'olive vierge et vierge extra, vous perfectionner dans vos croyances, vos goûts, être capable de reconnaître des huiles vierge extra, leur fruité, leurs arômes, savoir juger leur intensité et leurs attributs positifs et négatifs.

Qui ?

Niveau 1 Passionnés d'huiles d'olive qui veulent découvrir les bases de la dégustation.

Niveau 2 Amateurs confirmés, professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire.

La formation est limitée à 12 personnes.

Quand ?

Les mardi 27, mercredi 28 et jeudi 29 mars 2018

De 9h à 17h00

Niveau 1. Initiation : les fondamentaux (1 jour, le 27 mars)

Niveau 2. Perfectionnement (2 jours, les 28 et 29 mars)

Niveau complet les 3 jours (du 27 au 29 mars)

Où ?

Adresse : Chemin des Fayards, 84220 Gordes

Comment s'y rendre : voir plan en pièce jointe

Gare la plus proche : TGV Avignon à 45 mn, aéroport de Marseille à 55 mn

LES FORMATEURS

Alexandra Roché-Gauquelin, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, productrice dans le Vaucluse et en Ardèche.

Cecile le Galliard, Diplômée en dégustation d'huiles d'olive vierges par l'Université de Jaén (Espagne), Cécile travaille comme consultante, spécialisée dans la sélection d'huiles, la formation et l'analyse sensorielle. Elle anime depuis 5 ans le blog www.jusdolive.fr
Déclaration d'activité de formation DA 76090056309
<http://jusdolive.fr/about/>

Le prix :

185€ pour le module 1 initiation (27 mars)

395€ pour le module 2 perfectionnement (28 et 29 mars)

515 € pour le module complet (27, 28 et 29 mars)

Déjeuner léger à la ferme compris

Le prix de la formation comprend:

+Tous les modules de formation

+Le repas du midi

+Le matériel de dégustation, les huiles

+Attestation de suivi à la formation

Le prix ne comprend pas:

+Le transport

+L'hébergement

+Les dîners et petits-déjeuners

LA FERME

Possibilité de dormir sur place à la Ferme agritouristique oléicole Les Callis à Gordes : 6 grandes chambres disponibles avec leur salle de bain,



possibilité de dormir à 2 par chambre :

Tarif : 150€/deux lits simples chambre à partager, 120€/lit double kingsize (pour 1 ou 2 personnes)
10€ de petit-déjeuner (prévenir la veille)

Pour toutes demandes : cecile@jUSDolive.fr , alexandra@lescallis.com

Date limite pour s'inscrire : le 14 mars 2018

Nombre limite de 6 personnes pour que la formation ait lieu. Dans le cas où la formation est annulée par les organisateurs le montant total payé vous sera reversé.

PROGRAMME

Le stage a lieu à la Ferme les Callis à Gordes

de 9 heures à 17 heures

LEVEL 1

Jour #1

Fabrication : de l'arbre à la bouteille : vrai/faux sur l'huile d'olive vierge extra, les fondamentaux de son élaboration - savoir lire une étiquette - mode de classification selon la notation organoleptique

Les bases : de l'arbre à la table, de l'olive à l'huile d'olive

Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge - différences de qualité, différences d'intensité, les 3 fruités

Tasting: Fruité mûr. Fruité vert et Fruité noir

Repas

Visite de l'oliveraie les callis à Gordes - les différences entre une agriculture raisonnée et une conduite de l'oliveraie en bio - explication sur les ravageurs, les dangers des oliviers et les stratégies de lutte en bio.

La Taille sur les oliviers de la parcelle : pour qu'un olivier produise, la taille, après le travail du sol est un élément fondamental. Cours sur la taille sur les oliviers de la parcelle de Gordes, sécateurs et gants fournis.

Quizz et tests en fin de journée pour valider les acquis du niveau 1.

LEVEL 2

Jour #2

Paramètres qui influencent la qualité

Les défauts majeurs

L'analyse physico-chimique et sensorielle : lecture, notions (les indices de peroxyde, l'acidité, la classification)

Tasting: Les défauts majeurs, savoir les goûter et les reconnaître. Conditions d'un panel test.

L'HOVE en cuisine, accords mets/huile

Le midi. Balade d'une heure et déjeuner avec le chef, les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût)

Repas

Profil organoleptique des grandes variétés mondiales: frantoio, picual, arbequine, lecce del corno, aglandau, bouteillan, picholine, coratina, ...

Tasting.

Dégustation de mono variétés avec le producteur de la Magnanerie Eric Martin

Le fruité vert ardent, ses qualités

Dégustation d'olives de table picholine

On finira la journée par une dégustation de vins avec l'AOC Luberon

Jour #3

La dégustation hédoniste, les grands concours des huiles d'olive vierge.

Le vocabulaire de la dégustation hédoniste. Comment décrire une huile d'olive vierge extra et élaborer son profil organoleptique.

Tasting : Les conditions d'un concours

Repas

Tasting : Le fruité noir

François-Xavier Arnilhac du domaine de la Vallongue viendra nous expliquer qu'est ce qu'un fruité noir, quelles sont ses spécificités, comment l'élaborer, ...

Santé : Pourquoi peut-on dire que l'huile d'olive est un bon gras?

Polyphénols, antioxydants, Acides gras monoinsaturés, ... en savoir plus sur les propriétés nutritionnelles des huiles d'olive vierges.

Repas

Tests de dégustation pour valider les acquis du niveau 1 et du niveau 2

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Intitulé du stage : **LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE**

Vivez une immersion de 3 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.

Vos formateurs durant toute la durée du stage: Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

Niveau 1 : le 27 mars 2018

Niveau 2: le 28 et le 29 mars 2018

Le stage complet (niveau 1 et niveau 2) : Du 27 au 29 mars 2018

Lieu du stage: FERME LES CALLIS - GORDES -

Nom : Prénom :

Date de naissance :/...../.....

Coordonnées téléphoniques :

Adresse mail (écrire en capital) :

Adresse postale :

Profession :

FORMULE CHOISIE

Le stage sans hébergement

Je m'inscris pour :

un stage complet de 3 jours sans hébergement au prix de : **515€**

Je m'inscris pour :

un stage niveau 1 sans hébergement au prix de : **185€**

Je m'inscris pour :

un stage niveau 2 sans hébergement au prix de : **395€**

Le stage avec hébergement

150€ la chambre deux lits simples

120€ la chambre avec un lit king size

Je souhaite réserver une chambre avec deux lits pour nuits
(nombre de nuits)

Je souhaite réserver une chambre avec un lit king size pour
nuits (nombre de nuits)

Dans le stage sont compris :

Les modules de formation

Le repas du midi

Le matériel de dégustation, les huiles

Une attestation de suivi à la formation

Une cuisine, gourmande et goûteuse, autour d'huile d'olive vierge extra

- Je m'engage à régler le montant du stage (par virement, chèque ou par CB à distance), et prends note que le dernier versement devra être effectué au plus tard 14 jours avant la date de début du stage, soit le 13 mars 2018.

- Je reconnais que LES CALLIS décline toute responsabilité en cas de vol, bris ou perte des biens personnels des participants pendant le stage.

- Je m'engage à me conformer au règlement intérieur des CALLIS qui se trouve sur le site d'accueil.

- J'ai pris note des CGV du stage jointe au présent formulaire.

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

.....
Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à La Ferme les Callis. Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en vous adressant à LA SOCIÉTÉ LES CALLIS : 650, route des Petitions, 84580 Oppède
siret : 79278783000019.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV) DES STAGES OU FORMATIONS A LA FERME LES CALLIS

I. DOMAINE D'APPLICATION

1. Les conditions générales s'appliquent aux contrats ayant trait à un stage ou une formation à la ferme Les Callis, ainsi qu'à toutes les autres prestations fournies par la société aux participants.
2. Toute disposition dérogatoire figurant dans les CGV du participant ne s'applique pas, sauf si la dérogation a été reconnue explicitement par écrit par la société Les Callis.

II. CONCLUSION DU CONTRAT

1. La réservation ferme d'un stage ou formation à Les CALLIS est garantie dans les conditions suivantes :
A l'envoi du formulaire d'inscription par le participant.
B. le paiement du stage et ce au minimum 14 jours avant le début du séjour.

III. ANNULATION/RÉSILIATION

1. En signant le contrat, vous acceptez de verser les frais d'annulation de votre stage ou formation, fixés selon les modalités suivantes :

Toute annulation, doit se faire par l'envoi :

- d'un courrier adressé à : Les CALLIS, 650 route des petits Mlinguets, 84580 Oppède
- d'un courriel à l'adresse : alexandra@lescallis.com

Le participant peut annuler son stage ou formation sans frais pour lui uniquement jusqu'à 21 jours avant le début dudit stage ou formation. Ensuite, lui seront facturés des frais d'annulation, comme suit :

I: de 20 à 14 jours avant son arrivée, le stage ou la formation sélectionné(e) est dû(e) à 25%.

II : à partir de 14 jours avant le début de la prestation, le stage ou la formation sélectionné(e) est dû(e) à 50%.

Enfin, tout stage ou formation commencé(e) est dû(e) en sa totalité.

En cas d'annulation de la prestation par Les CALLIS, tous les versements vous seront intégralement remboursés.

A noter que les contrats de stage et formation Les Callis entrent dans la catégorie des contrats du droit de rétractation définis par l'article L. 221-28 du code de la consommation. Le délai de rétractation standard de 14 jours n'est donc pas applicable et seuls prévalent les termes de ce contrat en cas d'annulation / résiliation.

2. En cas de non-respect du règlement interne,

Les Callis se réserve le droit d'interrompre le stage ou formation aux frais du participant.

Le règlement interne est consultable sur le lieu de la formation à la Ferme Les Callis.

3. Les rendez-vous pour les soins individuels doivent être annulés au plus tard la veille avant 20h00, limite après laquelle ils seront facturés. Ceci est également valable en cas de non-utilisation desdits traitements.

4. Les repas non pris ne sont pas remboursés, de même que les navettes prévues.

IV. SERVICES, TARIFS ET PAIEMENTS

1. Toutes les prestations sont facturées sur la base des tarifs en vigueur. Cette liste des prix remplace et annule les tarifs et conditions précédemment en vigueur.

2. La majorité de nos tarifs sont des tarifs tout compris. En cas d'augmentation de la TVA, les prix incluant cette taxe sont automatiquement ajustés.

V. ARRIVÉE/DÉPART

1. Le participant n'a pas le droit de revendiquer une chambre spécifique. Nous ferons de notre mieux pour répondre à ses éventuels souhaits.

2. Les chambres réservées sont à disposition du participant au moment de son arrivée et de l'heure à laquelle commence le stage ou la formation.

3. Le jour du départ, le participant est prié de bien vouloir libérer sa chambre avant 12h00.

4. Une carte d'identité/un passeport sera demandé(e) pour toute première inscription à un stage à la Ferme les Callis.

VI. RESPONSABILITÉ PARKING

Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant directement de l'utilisation de parking extérieur.

VII. DISPOSITIONS FINALES

1. Le lieu de facturation et d'exécution est à Gordes (84)

2. C'est le droit français qui s'applique.

3. Si des dispositions de ces CGV sont devenues caduques ou nulles, les autres dispositions demeurent entièrement valides.

De surcroît, ce sont les prescriptions légales qui s'appliquent.

4. Tous les litiges auxquels les opérations conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le vendeur et le client, seront soumis aux tribunaux compétentes dans les conditions du droit commun.

VIII. RÉCLAMATIONS

Les équipes de la société Les CALLIS sur site sont à votre disposition au cours de votre séjour pour répondre à vos doléances, résoudre les éventuels dysfonctionnements constatés et vous permettre de profiter pleinement de votre stage ou formation. Il convient de prendre contact avec elles pour toute demande.

Toute réclamation, après votre stage ou formation, pourra faire l'objet :

- d'un courrier adressé, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, à Les Callis, 650 route de Petitons Minguets, 84580 Oppède

- de l'envoi d'un courriel à l'adresse alexandra@lescallis.com dans un délai de 6 mois après la fin de votre stage ou formation, afin que nous puissions y répondre dans les meilleurs délais. Nous vous invitons à nous faire part de vos réclamations

dans les plus brefs délais afin que nous traitions au mieux de vos intérêts. Nous vous remercions de joindre à votre courrier tout justificatif nous permettant de limiter le délai de traitement de votre réclamation.

Nous vous informons que suite à une tentative préalable infructueuse de résolution du litige auprès de nos services, vous avez la possibilité de recourir à une procédure de médiation en saisissant le Médiateur .