

FORMATION A L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET A LA
DEGUSTATION
GORDES LES 22/23 ET 24 OCTOBRE 2018

Une formation proposée par Jus d'olive et Les Callis
.....

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.

Cécile 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/>

#1 DEVIS HEBERGEMENT

Nuits des 21, 22 et 23 octobre - tarif négocié de 130E/nuit pour les 3 nuits soit 390ETTC (TVA 10%).

Ce tarif comprend la chambre double avec petit-déjeuner compris (120E + 10E).

#2 DEVIS FORMATION

Programme

Apprentissage et perfectionnement dans une ferme oléicole au milieu des oliviers pour amateurs confirmés, professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire.

Programme

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.

La formation est limitée à 12 personnes.

Quand ?

Les lundis 22 octobre, mardi 23 octobre et mercredi 24 octobre 2018

De 9h à 17h00

Où ?

Adresse : Chemin des Fayards à Gordes

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

Prix ?

575 € pour le module complet (22/23/24 octobre)

2 Déjeuners légers de dégustation (associations culinaires huiles d'olive et légumes) sont compris : base 20E/personne eau/ vin, café 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

Date limite pour s'inscrire : 23 septembre 2018

Réservation avant le 10 juin : 10% d'escompte

Jour #1

Fabrication d'une huile d'olive vierge extra : de l'arbre à la bouteille : vrai/faux, les fondamentaux de son élaboration -- 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. Variété, territoire, savoir-faire: Dégustation d'huiles mono variétés en présence d'un producteur

Focus sur le fruité vert ardent, ses qualités

Dégustation d'olives de table picholine et L'HOVE en cuisine, accords mets/huile

Santé: Polyphénols, antioxydants, Acides gras monoinsaturés, ...

Tasting: Fruité mûr. Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité noir

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

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, balade et déjeuner avec le chef,

les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût)

Tasting: Fruité noir - Invitation d'un producteur pour retour d'expérience.

Savoir lire une étiquette

Jour #3

Dégustations hédoniste, concours.

Déjeuner dans la Vallée des Baux et visite du moulin de la Vallongue en pleine récolte - rappel de règles élémentaires d'une production dans les règles de l'art - hygiène - production bio -