

FORMATION DE 3 JOURS À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION

Niveau 1 initiation et niveau 2 perfectionnement

Les 11, 12 et 13 mars 2020

Ferme Agrotouristique Les Callis à Gordes (Luberon, France)

Apprentissage et perfectionnement à l'univers de l'huile d'olive et de la dégustation dans la ferme oléicole les Callis au milieu des oliviers les 11, 12, et 13 mars 2020. Vivez une immersion de 3 jours dans le monde des huiles d'olive vierges.



Formation organisée par :



FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION

NIVEAU I INITIATION &

NIVEAU II PERFECTIONNEMENT

Apprentissage et perfectionnement théorique et pratique dans une ferme oléicole au milieu des oliviers pour amateurs, confirmés, professionnels du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire. Cette formation correspond aux essentiels à connaître, les notions indispensables pour connaître cet univers de la dégustation à la production, de l'arbre à la bouteille. Elle est répartie en deux niveaux : niveau I Initiation sur une journée et niveau II Perfectionnement sur 2 journées. [Fiche par niveau ci-dessous](#).

Le stage se termine par la visite d'une oliveraie et d'un moulin en Provence.

DATES

11, 12, et 13 mars 2020 (3 jours, soit 24 heures de formation au total).

De 9h00 à 17h00.

OÙ

La Ferme agritouristique oléicole Les Callis

Adresse : Chemin des Fayards, 84220 Gordes

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

LE TARIF

#1 DEVIS FORMATION

Le tarif de la formation complète est de 595 € TTC comprenant 2 déjeuners sur place avec les légumes du potager (associations culinaires huiles d'olive et légumes).

L'hébergement, les déplacements et le déjeuner du vendredi ne sont pas compris.

Il est possible de vous inscrire seulement au niveau I ou au niveau II : Tarif sur demande.

Le prix de la formation comprend :

+Tous les modules de formation, la présentation (.pdf).

+Les repas du mercredi et du jeudi midi.

+Le matériel de dégustation, les huiles, les feuilles d'analyse sensorielle.

+Attestation de suivi à la formation.

Les accompagnateurs, conjoints, famille ne suivant pas la formation ne sont pas autorisés à faire partie des animations de la journée.

#2 DEVIS HÉBERGEMENT

La formation débute à 9h le matin, chacun est libre de trouver un hébergement

Nous vous proposons des chambres sur place à la Ferme Les callis sur place pour le nombre de nuits que vous souhaitez (minimum 2).

La ferme est un établissement haut de gamme avec grandes chambres de 30 à 40m², douches à l'italienne, piscine, pour un tarif négocié « stage » de 150€/nuit.

Ce tarif comprend la chambre double avec petit déjeuner. Vous pouvez être à 2 dans une chambre (lits de 90x190) pour un supplément de 20E/nuit/chambre.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- A. l'envoi du formulaire d'inscription par le participant (daté, rempli, signé) par mail
- B. le paiement du stage et ce au minimum 14 jours avant le début valide la participation à ce dernier .
- C. Pour les personnes désirant accéder directement au niveau II un justificatif ou une attestation de suivi et réussite de niveau initiation sera requis.

Date limite pour s'inscrire : **15 février 2020**

MÉTHODES MOBILISÉES ET D'ÉVALUATION

Il n'y a pas de prérequis pour le niveau I. Pour les personnes qui désirent accéder au niveau 2 directement il faudra nous envoyer avant la formation une attestation ou justificatif d'une initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges. Une présentation powerpoint et les feuilles de dégustation officielles vous seront remis.

Chaque participant recevra une attestation de suivi et de validation d'acquis à la fin de chaque niveau (I et II).

À la fin de chaque niveau, un test d'aptitudes et d'acquis sera mis en place afin d'évaluer les compétences acquises; Ces compétences sont en lien direct avec les objectifs et le niveau initiation (pour le 1er jour) et perfectionnement (jour 2 et 3) . Toutes les ressources et les documents officiels sont collectées sur sur site <http://jUSDolive.fr/materiel-de-formation/>. Vous pourrez avant, pendant et après la formation télécharger ces documents et les consulter. La formation suit les règles appliquées par l'UE et par le COI -conseil oléicole international-

FINANCEMENT

Prise en charge possible par son OPCA/OPCO, confère conditions générales de vente des formations : Organisme de formation datadocké.

Cécile Le Galliard Déclaration d'activité de formation DA 76090056309. formation est non éligible au CPF.

La formation est limitée à 11 personnes.

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. Merci de vous rapprocher d'Alexandra ou de Cécile (les formateurs) pour tout demande particulière. Nos partenaires sur la région Provence Côte d'Azur et Corse et Occitanie.

- Agefiph. Délégation régionale Provence-Côte d'Azur et Corse paca@agefiph.asso.fr
- Agefiph. Délégation régionale Occitanie (Toulouse) occitanie@agefiph.asso.fr

LES FORMATEURS

Alexandra Roché-Gauquelin, formée en 2013 à la faculté de pharmacie de Montpellier en oléologie, diplômée de taille d'oliviers, productrice d'huiles d'olive vierge extra dans le Vaucluse www.lafermelescallis.com

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

Plus d'information : Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T. 0603060358 et Cécile Le Galliard cecile@jUSDolive.fr T. 0659755051

NIVEAU I : INITIATION

À L'UNIVERS ET À LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

OBJECTIFS

- Découvrir la dégustation des huiles d'olive vierges.
- Acquérir les bases de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur du Conseil Oléicole International et de l'UE
- Acquérir le vocabulaire de dégustation pour réaliser le profil organoleptique d'une huile
- Connaître les principes de la réglementation et des différentes catégories commerciales

LE PROGRAMME

Jour #1

Fabrication d'une huile d'olive vierge extra : De l'arbre à la bouteille, de l'olive à l'huile

- Les fondamentaux de son élaboration, mode de classification selon la notation organoleptique et physico-chimique, la réglementation (COI, UE)
- Les mécanismes de la dégustation d'Huile d'Olive Vierge, différences de qualité, différences d'intensité, les 3 fruités

Dégustations : Mono variété, terroirs...

- Focus sur les 3 fruités (Fruité mûr, Fruité vert (léger à très ardent) et Fruité Goût à l'ancienne).
- Comprendre et distinguer les trois fruités majeurs des huiles d'olive vierge et vierge extra.
- Savoir reconnaître une huile d'olive vierge et vierge extra.
- Les AOP en France.
- Dégustation d'olives de table de différentes variétés.
- Accords mets/huile à l'heure du déjeuner.

Tasting en fin de journée pour valider les acquis du niveau 1.

LE NIVEAU I

Le + : Notions indispensables pour connaître cet univers de la production à la dégustation.

Temps : 1 journée

Prix : Tarif des trois jours comprenant 2 repas 595€ TTC. Tarif de la journée sur demande

Quand : Le mercredi 11 mars 2020

Formateurs : Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

Pour : Toute personne souhaitant maîtriser les fondamentaux de la dégustation des huiles d'olive vierges.

Prérequis : Aucun

Moyens pédagogiques : Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées, Exposés suivis de dégustations

À l'issue de la journée : Vous recevrez au terme de cette journée une attestation de suivi et de réussite au tasting si votre note est supérieure à 5/10

Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com | Cécile Le Galliard cecile@jusdolive.fr

NIVEAU II : PERFECTIONNEMENT

À L'UNIVERS ET À LA DÉGUSTATION D'HUILE D'OLIVE

OBJECTIFS

- Savoir décrire une huile et faire son profil organoleptique.
- Maintenir et améliorer ses compétences en évaluation des défauts et des attributs positifs des huiles d'olive vierges
- Pratiquer en groupe l'analyse sensorielle avec l'utilisation des fiches normalisées.
- Acquérir une meilleure connaissance du produit dans sa globalité : production, oliveraie, conduite oléicole, réglementation, étiquetage, variétés, les vertus, applications en cuisine, différentes zones de production,
- Repérer les points critiques qui favorisent l'apparition d'attributs négatifs.

LE PROGRAMME

Jour #2

Les paramètres qui influencent la qualité, les huiles d'olive vierge extra « Haut de gamme ». Les défauts majeurs : rappel des règles élémentaires de production d'une huile et conduite d'un moulin.

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

Dégustation : Défauts majeurs, savoir les goûter et les reconnaître. Conditions d'un panel test. L'HOVE en cuisine, accords mets/huile, balade et déjeuner sur les fonctions gastronomiques de l'huile d'olive (exhausteur de goût).

Tasting : focus sur le fruité goût à l'ancienne, sa législation.

Le marketing des huiles d'olive, les étiquettes.

L'huile d'olive et la santé : les polyphénols, les antioxydants, les acides gras monoinsaturés, huiles d'olive et cuisson...

Jour #3

De 9h00 à 12h00 : Tasting et validation des acquis du niveau II le matin.

De 14h00 à 16h00 : Visite d'un moulin et d'une oliveraie Moulin CastelaS : l'organisation, le contrôle, l'hygiène, rappel de la conduite d'une oliveraie, les traitements, le timing, la taille, la récolte... Fabrication d'une huile d'olive vierge extra maintes fois médaillée

LE NIVEAU II

Le + : Voir sur le terrain les différents sujets abordés lors de la formation dans un moulin connu et reconnu pour la qualité des ses huiles.

Temps : 2 journées

Prix : Tarif des trois jours comprenant 2 repas 595€ TTC. Tarif du niveau II sur demande

Quand : Le jeudi 12 et vendredi 13 mars 2020

Formateurs : Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Alexandra Roché-Gauquelin et Cécile Le Galliard

Pour : Amateurs confirmés, futurs professionnels ou producteurs du secteur oléicole, des métiers de bouche ou de l'agro-alimentaire, cavistes, commerçants, chefs ou œnologues.
Prérequis : Avoir suivi le niveau 1 ou avoir des notions en dégustation d'huile d'olive vierge
Moyens pédagogiques : Présentation powerpoint, feuilles de dégustation normalisées, Exposés suivis de dégustations, mise en situation de concours
À l'issue de la journée : Évaluation de la formation par les stagiaires. Vous recevrez au terme de ces deux jours une attestation de suivi et de réussite au test si votre note est supérieure à 12/20

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

FORMATION À L'UNIVERS DE L'HUILE D'OLIVE ET À LA DÉGUSTATION
Du 11 au 13 mars 2020.

Vos formateurs durant toute la durée du stage :
Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T. 0603060358
et Cécile Le Galliard cecile@jUSDolive.fr T. 0659755051

Lieu du stage :
FERME LES CALLIS – CHEMIN DES FAYARDS - GORDES 84220

Coordonnées du participant

Nom :

Prénom :

Tel. :

Adresse mail :

Adresse postale :

Profession :

Formule choisie

Le stage complet de 3 jours sans hébergement au prix de : 595€TTC

Je souhaite réserver une chambre pour 1 personne pour nuits

Dates des nuitées :

Soit 150€ x nuits =..... €TTC (TVA 10% - facture sur demande).

Je souhaite réserver une chambre pour 2 personnes pour nuits

Dates des nuitées :

Soit 150€ x nuits + 20€ x nuits =..... €TTC

(TVA 10% - facture sur demande).

Une fois ce formulaire d'inscription rempli et envoyé par mail à Alexandra et/ou
Cécile vous recevrez un mail de confirmation avec les modalités de paiement.

alexandra@lescallis.com

cecile@jUSDolive.fr

Le paiement valide votre participation

Signature précédée de la mention "lu et approuvé"