

L'HOVE

Formations en dégustation d'huiles d'olive vierges



FORMATION

Samedi 3 décembre 2022 à Paris

1 journée consacrée à la dégustation d'huiles d'olive vierges
par Cécile le Galliard, Cécile Cron et/ou Alexandra Gauquelin-Roché de
L'HOVE, l'Huile d'Olive Vierge Extra.

Que vous soyez néophyte ou initié ce programme parisien est fait pour vous

Vous souhaitez vous initier à l'huile d'olive, ses arômes, ses fruités, ses intensités ?
Comprendre les défauts et reconnaître une huile d'olive vierge extra ?
Ou vous souhaitez "vous remettre à niveau" par rapport à une formation déjà initiée ?
Re-tester des huiles de différentes provenances, AOP, se perfectionner, découvrir de nouvelles variétés ?

Cette nouvelle session de décembre vous permettra de vous initier ou de vous perfectionner.

Au travers de plus de 14 huiles d'olives par jour, vous apprendrez les fondamentaux, les fruités, les bases et les joies de la dégustation.

14 huiles d'olive de toute l'Europe, parmi les meilleures, dont les variétés françaises et la bien-aimée olive maturée.

Programme:

Matin (3h00) de 9h30 à 12h30.

Apprendre les bases de la dégustation, découvrir les arômes au nez et en bouche comme les vins, mesurer les intensités des fruités et de l'ardence, les joies de l'amertume et toutes les qualités qui font une huile d'olive vierge extra.

Vous dégusterez plus de 6 huiles.

Après-midi (3h00) de 14h00 à 17h00.

Cette après-midi est idéale pour toutes celles/ceux qui veulent approfondir leurs connaissances. Fruités, amertume, ardenance et des défauts.

Vous dégusterez plus de 8 huiles du bassin méditerranéen.

Tarif TTC: 190€ la journée.

Maximum : 12 participants pour chaque session.

Pour valider votre participation, veuillez remplir et nous envoyer le formulaire ci-après par e-mail: contact@lhove.fr

Merci et à bientôt!

L'HOVE

Cécile Cron

Alexandra Gauquelin-Roché

Cécile Le Galliard

DÉTAILS PRATIQUES DE LA FORMATION

Nom

1 journée consacrée à la dégustation d'huiles d'olive vierges

Objectifs de formation

- Découvrir et apprendre 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 (étiquetage, ..)

Inscrivez-vous, LE SAMEDI 3 DÉCEMBRE 2022 formulaire à la suite ou contact@lhove.fr

Durée

6 heures, soit 1 journée de 9h30 à 12h30, et de 14h00 à 17h00, en présentiel

Lieu

Confirmation du lieu de la formation 1 mois avant par mail

Tarif

190€ TTC

Pour cette formation la TVA non applicable, article 293B du CGI

Financer sa formation

Vous êtes salarié(e) d'une entreprise, agent de la fonction publique, demandeur d'emploi, non-salarié (travailleur indépendant, commerçant, profession libérale...)

Contactez nos services contact@lhove.fr

À signaler : les formations de LHOVE ne sont pas éligibles au CPF. Vous ne pouvez pas utiliser votre compte personnel de formation pour financer en tout ou partie une formation de LHOVE

Programme

Matin (3h00) de 9h30 à 12h30.

Apprendre les bases de la dégustation, découvrir les arômes au nez et en bouche comme les vins, mesurer les intensités des fruités et de l'ardence, les joies de l'amertume et toutes les qualités qui font une huile d'olive vierge extra.

Vous dégusterez plus de 6 huiles.

Après-midi (3h00) de 14h00 à 17h00.

Cette après-midi est idéale pour toutes celles/ceux qui veulent approfondir leurs connaissances. Fruités, amertume, ardenance et des défauts.

Vous dégusterez plus de 8 huiles du bassin méditerranéen.

Intervenants

Deux expertes en dégustation d'huile d'olive vierge extra : Cécile le Galliard, Cécile Cron et/ou Alexandra Gauquelin-Roché de L'HOVE, l'Huile d'Olive Vierge Extra.

Public

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

Prérequis

Aucun pour participer à cette journée.

Moyens pédagogiques

Exposés suivis de questions-réponses

Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : dégustations, exercices individuels et en groupe à partir de fiches techniques, vidéos...

Accès en ligne aux ressources pédagogiques et documentaires

<https://jUSDolive.fr/materiel-de-formation/>

À l'issue de la journée : Vous recevrez une attestation de suivi et de réussite au tasting de 3 échantillons si votre note est supérieure à 5/10

Moyens techniques

Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation préparée par les équipes de LHOVE, respectant le protocole sanitaire en vigueur –Vous pouvez vous munir d'un ordinateur portable, d'une tablette, d'un bloc note pour prendre des notes. Un résumé de la formation vous sera transmis après la formation.

Modalités d'évaluation

Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, tour de table en début et fin de session, calibrage, évaluation des acquis, recueil des appréciations

Modalités de sanction

Remise d'une attestation de fin de formation

Moyens pédagogiques

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

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

Samedi 3 décembre 2022

Confirmation du lieu de la formation 1 mois avant.

La formation est toujours animée par 2 formatrices
Alexandra Roché-Gauquelin alexandra@lescallis.com T. 06.03.06.03.58
Cécile Le Galliard cecile@jUSDolive.fr T. 06.59.75.50.51
Cécile Cron contact@cecilecron.com T. 06.33.30.09.93

Coordonnées du participant

Nom :

.....

Prénom :

.....

Tel :

Adresse :

.....

mail :

.....

Profession :

.....

TARIF DE LA FORMATION de 9h30 à 17h00 : 190€ TTC

Règlement par virement comptant avant le 10/11/22

Compte Caisse d'Épargne Cécile Cron FR76 1751 5000 9204 0971 6723 683

Le paiement valide définitivement votre participation.

Date et signature précédée de la mention "lu et approuvé" :