



# UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>DATES</u>	Le 07 Mars 2019
<u>COÛT TTC</u>	<b>234,00 €uros TTC</b>
<u>Coût HT</u>	195 €uros HT
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	25

## Savoir déguster les Huiles et les Olives

### Public concerné

► 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

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

- Appréhender les conditions techniques et économiques de la production oléicole.
- Maîtriser les facteurs de qualité des olives et huile sous signe de qualité y compris à la dégustation.

### Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

### Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

### Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- 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.

### A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



Université du Vin - Le Château  
26790 Suze-La-Rousse - France  
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30  
contact@universite-du-vin.com  
universite-du-vin.com

2018/2019 – Savoir déguster les huiles et les olives  
page 1

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937  
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94

## Programme

### Le production d'Huile d'Olive.

- Dans le monde,
- En Europe ;
- En France :
  - Le verger oléicole (localisation et historique)
  - Le choix d'une politique AOC

### 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.

### Découvertes des terroirs oléicoles français par l'analyse sensorielle

- AOC Huile d'olive de Nyons,
- AOC Huile d'olive de Nice,
- AOC Huile d'olive d'Aix en Provence,
- AOC Huile d'Olive de Haute Provence,
- AOC Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence.

### La dégustation des olives de bouche