

Formations Oléiculture

Gestion de la qualité dans les moulins à huile	3 février
Olives et produits dérivés	4-5 et 6 février
Taille des oliviers	25-26- 27 février
Dégustation des huiles d'olives	16 et 17 février
Tailler ses oliviers	25-26-27 mars (reste quatre places au 26/01/15)
Dégustation des huiles d'olives	10 et 11 mars
Olives et conditionnement	12 mars
Dégustation des huiles d'olives	9 et 10 avril
Conditionnement et stockage des huiles	20 – 21 et 22 avril
Dégustation des huiles d'olives	28 et 29 mai
Dégustation des huiles d'olives	18 et 19 juin

Contenu des formations en oléiculture

Gestion de la qualité dans les moulins à huile

Connaître les grands principes de l'HACCP dans les moulins à huile et mettre en œuvre les enregistrements obligatoires.

Olives et produits dérivés

Savoir comment préparer les olives

Dégustation des huiles d'olive

Etre capable de déguster les huiles d'olives et de reconnaître une huile à défaut.

Olives et conditionnement

Les différents conditionnements possibles des olives. Connaître les bonnes conditions de réalisation de l'appertisation des olives.

Conditionnement et stockage des huiles

Connaître les modes de conservation des huiles d'olive et les bonnes conditions de stockage des huiles d'olives. Savoir comment conditionner les huiles d'olives.

Contactez nous pour de plus amples renseignements, ou pour la fiche d'inscription (par mail si possible)

CFPPA de Saint-Rémy de Provence – Avenue Edouard HERRIOT – 13210 Saint-Rémy de Provence

Tel : 04.32.62.01.61 – Fax : 04.32.62.01.56

Mèl : cfppa.st-remy@educagri.fr Site : <http://www.lpa.st-remy.educagri.fr/le-cfppa.html>