

PROGRAMME DE FORMATION DES PRODUITS OLÉICOLES

Organisation & déroulé :

Programmation de la formation :

- Se renseigner sur les formations disponibles via le FM-LAB-GEN disponible sur demande au : 04 42 23 82 54 – contact@ctolivier.org ou sur <https://afidol.org/services-du-laboratoire-oleicole-2-2/> et le retourner rempli et signé au CTO. Il fait office de bon de commande s'il n'y a pas de devis établi.
- Établir avec la personne du CTO en charge des formations :
 - Date, le lieu et les horaires de la formation rendez-vous :
 - Généralement les formations se déroulent le matin – sous réserve de disponibilité des participants pour avoir les conditions optimales
 - La salle de dégustation du CTO a été élaborée conformément à la norme COI T20 Doc n°6 (réfèrent dans le règlement européen 2568/91)
 - Les objectifs de la formation si spécifiques : travail sur certains attributs, catégorisation, intégration de jury...
 - Nombre de participants (entre 10 et 20 selon la formation et la disponibilité de la salle)
- Sont à la charge du demandeur :
 - le lieu, s'il souhaite réaliser la formation dans ses locaux (prévoir tables et chaises)
 - les consommables « frais » nécessaires à la dégustation : eau, pommes, pain
- Sont à la charge du formateur-trice :
 - Documents techniques et pédagogiques
 - Documents administratifs (feuille d'émargement, questionnaire d'évaluation...)
 - Outils pédagogiques : échantillons à déguster

Déroulement de la formation :

- Le jour de la formation, la personne en charge de la formation arrive sur le lieu de la formation pour préparer la salle (documents, vidéoprojecteur, produits à déguster et consommables de dégustation...)
- Entrée des participants
- Présentation :
 - des participants : niveau, fonction...
 - de la personne en charge de la formation : identité, domaines de compétences...
 - remplissage de la feuille d'émargement
- Présentation du déroulé de la formation : thèmes abordés, documents techniques et outils pédagogiques, recueil des requêtes pertinentes
- Formation et interaction avec les participants
- Remplissage des questionnaires d'évaluation de la formation

Formateurs et formatrices :

Huiles d'olive :

- Camille AVALLONE – Responsable valorisation & qualité – Cheffe de jury suppléante COI du CTO
- Christian PINATEL – Directeur du CTO – Chef du jury COI du CTO

Olives de table :

- Daniel HUSSON – Responsable process & olives de table – réfèrent COI français

Référentiels normatifs des formateurs

- Normes COI
- Règlementation européenne 2568/1991
- Cahier des charges des appellations françaises
- Règlements des concours oléicoles français

Centre Technique de l'Olivier

Siège social : 517 route de Mas d'Asport – 30800 Saint Gilles

Siège administratif et technique : Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 Aix en Provence Cedex 1

☎ 04.42.23.82.99 - @: contact@ctolivier.org

Programme

PROGRAMME DES FORMATIONS DE DÉGUSTATIONS OLÉICOLES							
Objet	Intitulé	Objectifs	Compétences visées	Public	Pré-requis	Moyens pédagogiques techniques	Moyens d'évaluation de la formation
Huile d'olive	Niveau 1 (Code FIQ)	Comprendre l'importance de la dégustation des huiles d'olive	Acquisition : - de notions réglementaires - du vocabulaire de dégustation oléicole - d'une méthode de dégustation	Néophyte - personnes en voie d'intégration d'un jury	Aucun	- documentation technique explicative: -- règlement UE 2568/91, -- vocabulaire technique et réglementaire, -- schéma méthode de dégustation... - dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Quiz participants - Attestation de formation de stagiaire
Huile d'olive	Niveau 2 (Code FDA ou FDB)	Être capable d'intégrer un jury de dégustation d'huiles d'olive	Savoir classer une huile d'olive selon un critère organoleptique spécifique: - dénomination commerciale - type de fruité	Professionnel ou personne ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive (interne, ODG, concours...)	Niveau 1 ou équivalent	- documentation technique explicative: -- défauts réglementaires -- description analogique (arômes) -- typicités (AOP, variétés, techniques...) -- différences entre typicité - dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Quiz participants - Attestation de formation de stagiaire
Huile d'olive	Niveau 3 (Code FDA/ ou FDB)	Maîtriser la qualité du produit	Connaître les impacts de différents facteurs sur la qualité de l'huile: - procédés et techniques d'extraction - maturité des olives - itinéraires techniques (fertilisation, irrigation, climatologie...) - Conservation du produit Savoir gérer un jury de concours	Professionnel ou personne ayant vocation à faire partie d'un jury de dégustation d'huiles d'olive (interne, ODG, concours...)	Niveau 2 ou équivalent	- documentation technique explicative: -- différentes maturités -- importance de l'itinéraires techniques -- procédés d'extraction et savoir-faire du moulinier -- déroulement de concours - dégustation ~10 huiles d'olive appuyant les documents techniques cités	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Quiz participants - Attestation de formation de stagiaire
Olives de table	Code (FORMOT)	Maîtriser la qualité du produit	Acquisition et maîtrise des critères de qualité relatifs aux olives de table	Syndicat de bassin oléicole ou professionnels	Expérience métier	- documentation technique explicative: -- définitions et vocabulaire de l'analyse sensorielle -- attributs négatifs, positifs et sensations kinesthésiques -- méthodologie de dégustation -- utilisation des grilles du COI - dégustation ~8-10 échantillons d'olives de table appuyant les documents techniques cités: utilisation d'étalons spécifiques, typicités et procédés de confiserie	- Nombre de participants via la feuille d'émargement - Questionnaire d'évaluation de la formation rempli par les participants - Quiz participants - Attestation de formation de stagiaire

Centre Technique de l'Olivier

Siège social : 517 route de Mas d'Asport – 30800 Saint Gilles

Siège administratif et technique : Maison des Agriculteurs - 22 av. Henri Pontier - 13626 Aix en Provence Cedex 1

☎ 04.42.23.82.99 - @: contact@ctolivier.org