

STAGE PRATIQUE



Analyse sensorielle de l'ITERG agréée par le Conseil Oléicole International

Objectifs pédagogiques

Acquérir les bases essentielles de l'analyse sensorielle appliquée aux huiles d'olive vierges selon la réglementation en vigueur et la norme commerciale du Conseil Oléicole International. Exposés théoriques & séances de dégustation en conditions réelles et en cabines individuelles dans le laboratoire.

Programme stage (réf. **HOV 1**) – **Mardi 19 juin 2018** soit 7 heures

Dr. Florence LACOSTE - Responsable Département Analyse et Expertise
Sophie GELIN - Animatrice du jury d'analyse sensorielle

✓ **Nombre limité de participants par souci pédagogique** pour optimiser l'animation et le partage d'expérience.

• **Accueil – Introduction du stage**

Programme théorique (3h)

- Base de l'analyse sensorielle.
- Evaluation sensorielle des huiles d'olive vierges selon la méthode du COI et la réglementation européenne. Méthodologie. Exploitation des résultats obtenus en séance.
- Connaissances générales sur l'huile d'olive : composition, spécifications, réglementation, étiquetage.

Programme pratique (4h)

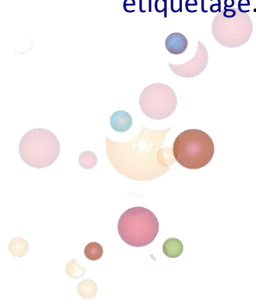
Séance 1 : Reconnaissance des attributs de qualité : dégustation d'huiles d'olive vierges extra pour les attributs fruités d'olives mûres et vertes, amers et piquants.

Séance 2 : Reconnaissance des attributs négatifs : dégustation d'huiles d'olive à défaut (trois défauts parmi les suivants : chômé, rance, moisi, aigre / vineux).

Séance 3 : Sélection et entraînement des dégustateurs : essai de classement de dilutions d'un défaut dans de l'huile d'olive.

Séance 4 : Dégustation en aveugle d'échantillons d'huiles d'olive (profils différents) et comparaison des résultats avec ceux du jury de l'ITERG.

Dépouillement et exploitation des résultats des séances.



DEGUSTATION DES HUILES D'OLIVES VIERGES



Programme stage (réf. **HOV 1**) – **Mardi 19 juin 2018** soit 7 heures

Agrément : Organisme de formation enregistré sous le numéro **72.33.P0199.33** auprès du Préfet de Région de la Nouvelle Aquitaine

Nos modules sont référencés sous DataDock.

Public concerné : Mouliniers, producteurs, metteurs en marché, distributeurs, utilisateurs, consommateurs d'huiles d'olive, voulant acquérir la pratique de la dégustation des huiles d'olive.

Lieu : **Laboratoires de l'ITERG**
11 rue Gaspard Monge – Parc Industriel Bersol 2
33610 CANEJAN

Plan d'accès (lien ici) : gare Bordeaux St Jean ou aéroport Bordeaux-Mérignac.

Inscriptions : Secrétariat Formations –
Tél direct : 05.56.36.54.55 – s.lacour@iterg.com

Moyens pédagogiques et techniques

- Support de formation ; Exposés avec moyens audio-visuels ; Sélection d'informations ciblées et d'exemples adaptés à l'objectif de la formation. Possibilité de présentation des laboratoires ou pilotes industriels.

Horaires : **9h00 à 17h30** (soit 7 h de formation)

Prérequis : Bases en physico- chimie

Attention ! Nombre de places limité à 10

Prix du stage : **930 €HT** / personne (incluant frais d'enseignement & déjeuner)

800 €HT / personne à partir de 2 personnes inscrites (incluant frais d'enseignement & déjeuner)