

Dégustation des huiles

Objectif :

Etre capable de déguster les huiles d'olive.

Programme :

- Connaissance de l'huile d'olive :
 - Composition chimique,
 - Aromes,
 - Qualités, défauts,
 - Connaissances organoleptiques,
 - Les divers fruités et leur mode d'obtention.
- Dégustation,
- Assemblage des huiles et réglementation en fonction des cahiers des charges des appellations.

Public :

Oléiculteurs, salariés agricoles, particuliers.

Intervenant :

Professionnel de la filière oléicole.

Informations pratiques :

Session de deux jours, 14h.

Lieu : CFPPA de Saint-Rémy de Provence.

Coût :

Gratuit pour les contributeurs VIVEA (exploitant, AF, conjoint collaborateur) à jour de leurs cotisations.

Autre statut dépendant d'un OPCA ou FAF (FONGECIF, OPCA2, FAFSEA ...), nous consulter.

Particulier : 240 €.