

# EMPLOI DU TEMPS DUOL 2015

| Janvier            |                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |  |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                    | 9 h – 12h                                                                                                                             | 14h - 17h                                                                                                                           |  |
| <b>Jeudi 8</b>     | Physiologie de l'olivier<br>helenelasserre <helenelasserre@free.fr>                                                                   | Variétés et implantation mondiale<br>helenelasserre <helenelasserre@free.fr>                                                        |  |
| <b>Vendredi 9</b>  | Cycle végétatif<br>helenelasserre <helenelasserre@free.fr>                                                                            | Pratiques culturelles<br>Mr Duriez                                                                                                  |  |
| <b>Jeudi 15</b>    | Les techniques de récolte<br>Mr Duriez                                                                                                | Les maladies et leurs traitements<br>AFIDOL-CTO                                                                                     |  |
| <b>Vendredi 16</b> | Physiologie du Goût Mme Guiraud 1<br><i>Dégustation Œnologie</i>                                                                      | Rappels Chimie Générale M Saucier                                                                                                   |  |
| <b>Samedi 17</b>   | Visite Oliveraies<br>Mr Teulade                                                                                                       |                                                                                                                                     |  |
| <b>Jeudi 22</b>    | Rappels Chimie Générale M Saucier                                                                                                     | Rappels Chimie Générale M Saucier                                                                                                   |  |
| <b>Vendredi 23</b> | Méthodes d'analyse de l'huile d'olive<br>M Farines – Mme Bloem                                                                        | Méthodes d'analyse de l'huile d'olive<br>M Farines – Mme Bloem                                                                      |  |
| Février            |                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |  |
|                    | 9 h – 12h                                                                                                                             | 14h – 17h                                                                                                                           |  |
| <b>Mercredi 4</b>  | Techniques de dégustation 2 : huiles,<br>vocabulaire, AFIDOL-CTO<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i> | Composition chimique de l'olive et de<br>l'huile 1 Pr Artaud<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>   |  |
| <b>Jeudi 5</b>     | Techniques de dégustation 3 : huiles,<br>vocabulaire AFIDOL-CTO<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>  | Détection des fraudes dans l'huile d'olive 1<br>Denis Ollivier<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i> |  |
| <b>Vendredi 6</b>  | Techniques de dégustation 4 : huiles,<br>vocabulaire, AFIDOL-CTO<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i> | Composition chimique de l'olive et de<br>l'huile 2 Pr Artaud<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>   |  |
| <b>Mercredi 18</b> | Techniques de dégustation des huiles 5<br>Mme Cheylan<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>            | Détection des fraudes dans l'huile d'olive 2<br>Denis Ollivier<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i> |  |
| <b>Jeudi 19</b>    | Techniques de dégustation : 6 défauts<br>AFIDOL-CTO<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>              | Composition chimique de l'olive et de<br>l'huile 3 Pr Artaud<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>   |  |
| <b>Vendredi 20</b> | Techniques dégustation : 7 pdts étrangers<br>AFIDOL-CTO<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>          | Confiserie Oliv. Vertes 1<br>henrinoaro@gmail.com<br><i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue<br/>Aix en Provence</i>              |  |

| Mars               |                                                                                               |                                                                                |  |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|
|                    | 9 h – 12h                                                                                     | 14h – 17h                                                                      |  |
| <b>Mercredi 4</b>  | Techniques de dégustation : 8 huiles<br>Mr Granier                                            | Traçabilité huiles et olives<br>Mr Duriez                                      |  |
| <b>Jeudi 5</b>     | Techniques de dégustation : 9 huiles<br>Mr Ferrieres                                          | Confiserie Oliv. Vertes 2<br>henrinoaro@gmail.com                              |  |
| <b>Vendredi 6</b>  | Techniques de dégustation: 10 huiles<br>Vocabulaire dégustation langue anglaise<br>Mme Hugues | Oléiculture Biologique<br>Mme Gratraud                                         |  |
| <b>Mercredi 18</b> | Produits dérivés<br>henrinoaro@gmail.com                                                      | Olives de table noires et pâtes d'olives 1<br>henrinoaro@gmail.com             |  |
| <b>Jeudi 19</b>    | Techniques de conservation des olives 1<br>AFIDOL-CTO                                         | Techniques de conservation des olives 2<br>AFIDOL-CTO                          |  |
| <b>Vendredi 20</b> | Techniques de dégustation : 11 olives<br>AFIDOL-CTO                                           | Méthodes d'analyse de l'olive et des<br>supports de conservation<br>AFIDOL-CTO |  |
| <b>Samedi 21</b>   | Visite de confiserie<br>Mr Teulade                                                            |                                                                                |  |
| <b>Lundi 30</b>    | Technologie Oléicole<br>Pr Mendoza                                                            | Technologie Oléicole<br>Pr Mendoza                                             |  |
| <b>Mardi 31</b>    | Technologie Oléicole<br>Pr Mendoza                                                            | Visite Moulin Coopérative de Villevieille<br>Mr Teulade                        |  |

| Avril              |                                                                                   |                                                                                   |  |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|                    | 9h – 12h                                                                          | 14h – 17h                                                                         |  |
| <b>Mercredi 1</b>  | Technologie Oléicole<br>Pr Mendoza                                                | Visite Moulin Villeveyrac<br>Mr Teulade                                           |  |
| <b>Jeudi 2</b>     | Technologie Oléicole<br>Pr Mendoza                                                | Coûts de production<br>Mr Duriez                                                  |  |
| <b>Vendredi 3</b>  | Technologie Oléicole<br>Pr Mendoza                                                | Marché de l'huile d'olive<br>Mr Duriez                                            |  |
| <b>Mercredi 15</b> | Gestion et traitement des sous produits<br>de l'olive et de l'huile<br>AFIDOL-CTO | Gestion et traitement des sous produits<br>de l'olive et de l'huile<br>AFIDOL-CTO |  |
| <b>Jeudi 16</b>    | Directive Hygiène HACCP<br>AFIDOL-CTO                                             | Directive Hygiène HACCP<br>AFIDOL-CTO                                             |  |
| <b>Vendredi 17</b> | Le monde des SIQO<br>AFIDOL-CTO                                                   | Nutrition Diète Méditerranéenne<br>XXX                                            |  |
| <b>Mercredi 29</b> | Législation mondiale HO et OT<br>AFIDOL-CTO                                       | Productions, Echanges, Marché HO<br>AFIDOL-CTO                                    |  |
| <b>Jeudi 30</b>    | Etiquetage HO et OT<br>AFIDOL-CTO                                                 | Etiquetage HO et OT<br>AFIDOL-CTO                                                 |  |

|             |                                                              |           |  |
|-------------|--------------------------------------------------------------|-----------|--|
| Mai         |                                                              |           |  |
|             | 9h – 12h                                                     | 14h – 17h |  |
| Jeudi 21    | EXAMENS                                                      |           |  |
| Vendredi 22 | Clôture du diplôme<br>M Nasles : Economie de l’huile d’olive |           |  |