

Perfectionnement et entraînement en groupe à la dégustation d'Huile d'Olive

Nous proposons aux personnes initiées à la dégustation d'Huile d'Olive de participer à des séances d'entraînement. La pratique régulière entretient et améliore les perceptions sensorielles, elle donne aussi l'acquisition de compétences nécessaires à la fonction de dégustateur apte à intégrer le jury d'agrément de l'AOP *Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica*.

VOS OBJECTIFS

- Pratiquer l'analyse sensorielle de l'Huile d'Olive, parfaire et développer ses compétences dans la caractérisation et la description des Huiles d'Olive
- Connaître l'évolution de la réglementation

NOTRE PRESTATION

- Rappels sur la réglementation européenne
- Entretien et perfectionnement de la méthode et du langage relatifs à l'analyse sensorielle de l'Huile d'Olive
- Comparaison des notations et commentaires
- Évaluation du groupe avec rendu de synthèse



Public initié et juré AOP



3 séances entre septembre et mai
Groupe de 3 personnes min



Chambre d'Agriculture ou autres sites



50€ HT les 3 séances



Frédérique CECCALDI
Conseillère Oléicole
06.09.42.41.57

frederique.ceccaldi@haute-corse.chambagri.fr



3 séries de 5 huiles d'olive sélectionnées par l'équipe du Centre Technique de l'Olivier de l'Afidol pour les entraînements en groupe. Notation dans les fiches officielles normalisées.

Mise à jour le 25 septembre 2017

Chambre d'agriculture de Haute-Corse

15 avenue Jean Zuccarelli - CS 60215

20293 Bastia Cedex

Téléphone : 04 95 32 84 40 - Fax : 04 95 32 84 49

Mail : cda2b@haute-corse.chambagri.fr

<http://www.corse.chambres-agriculture.fr>

