

Intégrer la technique de dégustation et de valorisation des huiles d'olive vierges à sa pratique professionnelle

RS7126 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	211w, 221, 221r
Formacode(s)	21560, 21515, 21551, 21012
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	28/03/2025
Date d'échéance	28/03/2028

Certificateur(s)

L'HOVE · SIRET : 98403732500011

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La certification atteste des compétences en dégustation nécessaires afin de contrôler, choisir, vendre et conseiller une huile d'olive selon les normes de dégustation de l'UE et du COI (Conseil oléicole international).

Elle s'adresse aux professionnels du secteur oléicole (oléiculteur, moulinier), du secteur agroalimentaire (distribution, commercialisation et transformation), pour les départements achat et sourcing externes ou internes, logistique et enfin du secteur de l'hôtellerie/restauration (chef cuisiniers, sommeliers).

La dégustation des huiles d'olive vierges est à la fois réglementée, obligatoire avant une mise en bouteille, nécessaire pour différencier les huiles entre elles dans un processus d'achat ; elle est transversale à plusieurs métiers.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Mettre en place un protocole de dégustation d'huiles d'olive vierges

Analyser grâce à l'olfaction le fruité, l'intensité et le possible défaut d'une huile d'olive

Analyser grâce à la voie gustative (bouche) le fruité, l'amertume et l'ardence ainsi que le possible défaut

Élaborer le profil sensoriel d'une huile d'olive vierge (nez et bouche) pour proposer une catégorie commerciale (VIERGE - VIERGE EXTRA - LAMPANTE)

Vulgariser la description d'une huile d'olive vierge à destination d'un public de non connaisseurs

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Les techniques d'analyses sensorielles, l'étude des analyses physico-chimiques et sensorielles, ainsi que les applications réglementaires de commercialisation, s'appuient sur les documents officiels suivants :

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2022/2104

DE LA COMMISSION du 29 juillet 2022

Norme COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10/2018

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Maîtriser la langue française (orale et écrite)

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Attester à minima d'un niveau d'initiation en dégustation d'huiles d'olive vierges

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

1 représentant de l'organisme certificateur

2 professionnels expert en dégustation d'huiles d'olive vierges extérieur à l'organisme de formation justifiant d'au moins 3 ans d'expérience dans la spécialité visée par la certification et n'ayant aucun lien personnel ou professionnel avec le candidat

Base légale

Date de décision	28/03/2025
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	28/03/2028
Date de dernière délivrance possible	27/09/2028

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7126/>

Où se former

Formations référencées	2
Organismes	1
Régions couvertes	2
Prix indicatif	1 690 €
Durée	21 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	64
Parcours menés à terme	64
Taux d'achèvement	100 %
Période	11/2025 – 07/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	100
Montant total engagé	183 676 €
Coût moyen par dossier	1 837 €
Durée moyenne	21 h
Période	10/2025 – 09/2026
France compétences	90 %

Reste à charge titulaire	7 %
Entreprise	2 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
Régions	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.