

# L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

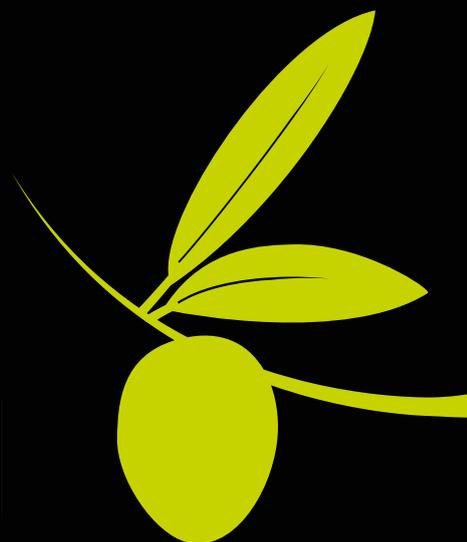
DU 23 AU 27  
SEPTEMBRE 2019

**COURS TECHNIQUE**

Dégustation professionnelle.

**MASTERCLASS**

Accord mets et huiles orchestrée  
par 4 grands chefs.



**ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE BASTIA  
LYCÉE  
FRED SCAMARONI**

En présence des chefs  
du Lycée Hôtelier, ainsi que  
Jean François Olive,  
Jerry Monmessin  
& Yann Le Scaravec.

Renseignement et information / [www.oltremonti.fr](http://www.oltremonti.fr)

# COURS TECHNIQUE D'APTITUDE POUR DEGUSTATEUR PROFESSIONNEL D'HUILE D'OLIVE



## Organisé par :

**Moulin Oltremonti** : Emilie Borel & Ivo Berta, Corsica (FR) - [moulin@oltremonti.com](mailto:moulin@oltremonti.com)

**L'ONAOO\*** : Barbara Ricca, Imperia (IT) - [onaoo@oliveoil.org](mailto:onaoo@oliveoil.org)

**Lieu** : Lycée Hôtelier de Bastia - Montesoro, Bastia, Corsica (FR)

**Capo Panel** : Marcello Scoccia Imperia (IT) - [marcello.scoccia@oliveoil.org](mailto:marcello.scoccia@oliveoil.org)

**Objectif** : le cours suivra l'analyse sensorielle AII. XVII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02

**Certification** : Certificat de Participation et Certificat of d'Eligibilité  
pour Dégustateur Professionnel d'Huile d'Olive  
(basé sur les résultats d'épreuves).  
Traductions simultanées prévues.

## COURS :

Les cours techniques sont composés de théorie et pratique :

### Cours pratiques :

Technique officielle de dégustation, utilisation et analyse des profils organoleptiques des huiles, évaluation des attributs positifs et négatifs des huiles.

### Cours théoriques :

Analyses sensorielle, méthodes d'analyses organoleptiques du COI, caractéristiques chimique et physique des huiles d'olives, agronomie et technologie et leur conséquences sur la qualité des huiles d'olives.

### COURS DISPENSÉS PAR :

Marcello Scoccia (Dégustateur Officiel et Capo Panel ainsi que Vice-président de l'ONAOO)

Maurizio Servili (Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali - Université de Perugia).

Riccardo Gucci (Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Agro-Ambientali - Université de Pisa).

Ivo Berta (Moulinier - Moulin Oltremonti)



**ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE BASTIA  
LYCÉE  
FRED SCAMARONI**



\*L'ONAOO est la première école dans le monde à s'être établie dans le but de propager l'art de la dégustation de l'huile d'olive en accord avec les principes and programmes de ses fondateurs et du Conseil Oléicole International. Fondé en 1983, l'ONAOO a choisi de proposer un cours technique basé sur les connaissances scientifiques les plus modernes avec des experts en chaque matière concernée. En 35 ans d'expérience, l'ONAOO a construit un réseau de contacts à travers le monde permettant ainsi à l'école de travailler avec des huiles du monde entier.

# PROGRAMME

## Lundi 23 septembre 2019

- 9h00 - 9h15** Enregistrement des participants
- 9h15 - 10h30** Origines de l'Analyse Sensorielle
- 10h30 - 11h30** La méthode officielle de classification des huiles d'olives vierge extra  
Reg. Ce. N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02 ; COI/T.20/Doc. No 14/Rev.4 ; Doc. No 15/Rev.6  
Introduction et explication des épreuves sélectives : **Marcello Scoccia**  
(Capo Panel Officiel & Vice-président de ONAOO)
- 11h30 - 13h00** Introduction à l'analyse sensorielle et techniques de dégustation.  
Utilisation et analyses des profils organoleptiques des huiles. Session  
de dégustation (attributs positifs : fruité, amer and ardence)
- 13h00 - 14h30** Pause déjeuner
- 14h30 - 15h30** Caractéristique physico-chimique des huiles d'olives et analyses
- 15h30 - 17h00** Session guidée de dégustation avec analyses de profil organoleptique
- 17h00 - 18h00** Les facteurs qualité de l'huile d'olive vierge extra

## Mardi 24 septembre 2019

- 9h00 - 10h30** Première épreuve sélective : 4 sessions par attribut
- 10h30 - 12h00** Session guidée de dégustation avec analyses de profil organoleptique :  
**Marcello Scoccia & Emilie Borel Berta**
- 12h00 - 13h00** Analyse sensorielle, production, consommation et marketing
- 13h00 - 14h30** Pause déjeuner
- 14h30 - 16h00** Seconde épreuve sélective : 4 sessions par attribut
- 16h00 - 17h30** Influence de la technologie sur la qualité: conséquence des méthodes  
de récolte, stockage, extraction sur les caractéristiques  
organoleptiques des huiles
- 17h30 - 18h00** Analyse sensorielle, production, consommation et marketing

## Mercredi 25 septembre 2019

- 9h00 - 10h30** Troisième épreuve sélective: 4 sessions par attribut
- 10h30 - 12h00** Cours Agronomique
- 12h00 - 13h00** Session guidée de dégustation avec analyses de profil organoleptique
- 13h00 - 14h30** Pause Déjeuner
- 14h30 - 16h00** Quatrième épreuve sélective : 4 sessions par attribut
- 16h00 - 18h00** Session guidée de dégustation avec analyses de profil organoleptique
- 17h30** **Cérémonie & Diplomes** : Les participants qui auront atteint le niveau  
aux épreuves selective recevront leur «Certificat d'Eligibilité  
Physiologique pour la Dégustation Professionnelle de l'Huile d'Olive  
Vierge Extra».

**Tous les participants recevront un certificat de participation aux cours techniques**

# PROGRAMME

**Jeudi 26 septembre 2019**

**Visite technique au Moulin** (Moulin Oltremonti)

**L'Oliveraie, visite agronomique** : Ivo Berta (Moulinier)

**Le Moulin et techniques d'extraction** : Ivo Berta (Moulinier)

**DEJEUNER** : avec les chefs au Moulin

**RETOUR A BASTIA**

**Vendredi 27 septembre 2019**

**MASTERCLASS avec 4 chefs de Corse**, Accords Mets & Huile d'Olive Vierge Extra :  
Salé & Sucré (Entrées, Plats et Desserts)

**Les Chefs du Lycée Hôtelier de Bastia**

**Jean François OLIVE (Bonifacio)**

**Jerry MONMESSIN (Erbalunga)**

**Yann LE SCARAVEC (St Florent)**

Déjeuner au Lycée Hôtelier de Bastia Restaurant.



**ÉCOLE HÔTELIÈRE  
DE BASTIA  
LYCÉE  
FRED SCAMARONI**

En présence des chefs  
du Lycée Hôtelier, ainsi que  
Jean François Olive,  
Jerry Monmessin  
& Yann Le Scaravec.

## Cours technique 1<sup>er</sup> Edition

Oltremonti/ONAOO - 23-27 septembre 2019

**Participant :**

NOM :

PRENOM :

Courriel :

Tél. :

**Facturation :**

Raison Sociale/Nom :

Siège/Adresse :

SIRET/N°TVA :

**Inscription :**

Inscription sous réserve de la limite des places disponibles.

Préinscription obligatoire avec le formulaire joint au programme à renvoyer par mail.

La fiche d'inscription est à compléter et à envoyer par mail à l'adresse suivante : [moulin@oltremonti.com](mailto:moulin@oltremonti.com)

**Modalités de Règlement :**

**1000,00 €HT + 20% : 1200,00€**

Le règlement devra être effectué au moment de l'inscription par virement bancaire au nom de :

Moulin Oltremonti

Banque : Societe Generale - (Agence de Borgo, Haute Corse)

IBAN : FR76 3000 3002 7500 0270 0747 909 - SWIFT/BIC : SOGEFRPP

Un accusé de réception du virement vous sera envoyé.

Toute annulation de participation devra être notifiée une semaine (7 jours) avant la date du cours (merci dans ce cas d'envoyer vos coordonnées bancaires afin d'effectuer le remboursement). Si toutefois nous ne recevons pas l'annulation dans les temps requis et mentionné ci-dessus, le montant du règlement ne sera pas remboursé.

Les organisateurs se réservent le droit de renvoyer le cours à une date ultérieure ou d'annuler le cours programmé par courriel au moins trois jours avant la date du commencement du cours. Dans tel cas le montant réglé par le participant sera remboursé (merci de nous envoyer vos coordonnées bancaires exacts). Les organisateurs se réservent le droit de modifier le programme, lieu ou remplacer les professeurs indiqués dans le programme par d'autres professeurs du même niveau professionnel.