

Organisent un atelier de formation pratique intitulé

Dégustation de l'huile d'olive

Impact du procédé d'extraction sur la qualité sensorielle

Du 03 au 06 avril 2017

Royal Kenz Hôtel Thalasso & Spa Sousse - TUNISIE



Thèmes des séances de dégustation

Thème 1 Initiation à la dégustation : notion d'attributs positifs et défauts de l'huile d'olive vierge.

Mise en évidence via la dégustation d'échantillons

Thème 2 Découverte des différents arômes naturels de l'huile d'olive vierge.

Mise en évidence via la dégustation d'échantillons

Thème 3 Le procédé de fabrication de l'huile d'olive vierge et son impact sur la qualité sensorielle du produit fini.

Mise en évidence via la dégustation d'échantillons

Ces thèmes seront développés durant les 04 jours de formation et répartis en 14 séances de dégustation pratiques selon le programme ci-après.

NB : vu l'aspect pratique de la formation et pour une meilleure maîtrise de la logistique d'organisation, le nombre de place est limité.

Partenaire :



Pour plus d'informations contactez GREEN TECH ENGINEERING s.a.r.l

Tél : +216 24 238 473 / +216 53 238 473
Matricule fiscal : 1375561 SAM 000

site web : www.green-tech.tn
Registre de commerce : B08225982014

E-mail : contact@green-tech.tn
Matricule CNSS : 569536-49

Organisent un atelier de formation pratique intitulé

Dégustation de l'huile d'olive

Impact du procédé d'extraction sur la qualité sensorielle

Du 03 au 06 avril 2017

Royal Kenz Hôtel Thalasso & Spa Sousse - TUNISIE

Programme

**Formation
Pratique**

03/04/2017	08h00 – 10h30	Accueil des participants	M. Neji AROUS Mme Mariem GHARSALLAOUI
	10h30 – 11h00	Pause café	
	11h00 – 12h30	Généralités sur l'analyse sensorielle	
	12h30 – 14h00	Pause déjeuner	
	14h00 – 15h30	Attributs positifs de l'huile d'olive et intensités	
	15h30 – 16h00	Pause café	
	16h00 – 17h30	Attributs négatifs de l'huile d'olive : définition et causes	
04/04/2017	09h00 – 10h30	Huiles monovariétales : dégustation des différents arômes	Mme Nazilha GRATI KAMOUN Mme Mariem GHARSALLAOUI
	10h30 – 11h00	Pause café	
	11h00 – 12h30	Huiles monovariétales : dégustation des différents arômes	
	12h30 – 14h00	Pause déjeuner	
	14h00 – 15h30	Impact du stockage et de la préparation	
	15h30 – 16h00	Pause café	
	16h00 – 17h30	Influence de l'utilisation des co-adjuvants	
05/04/2017	09h00 – 10h30	Influence du malaxage : durée et température	M. Mohamed AYADI Mme Mariem GHARSALLAOUI
	10h30 – 11h00	Pause café	
	11h00 – 12h30	Effet de l'ajout de l'eau lors de la centrifugation	
	12h30 – 14h00	Pause déjeuner	
	14h00 – 15h30	Effet la séparation huile/margine	
	15h30 – 16h00	Pause café	
	16h00 – 17h30	Nouveaux procédés écologiques	
06/04/2017	09h00 – 10h30	Coupage et amélioration de la qualité	M. Moez BEN DHIEF Mme Mariem GHARSALLAOUI
	10h30 – 11h00	Pause café	
	11h00 – 12h30	Effet du repassage et de la filtration	
	12h30 – 14h00	Pause déjeuner	
	14h00 – 15h30	Influence des conditions de stockage des huiles	
	15h30 – 16h00	Pause café	
	16h00 – 17h30	Remise des attestations et clôture	

**Le nombre de
places est
limité**



Ce programme est élaboré
avec la collaboration de
Institut de l'Olivier



Pour plus d'informations contactez GREEN TECH ENGINEERING s.a.r.l

Tél : +216 24 238 473 / +216 53 238 473
Matricule fiscal : 1375561 SAM 000

site web : www.green-tech.tn
Registre de commerce : B08225982014

E-mail : contact@green-tech.tn
Matricule CNSS : 569536-49

Organisent un atelier de formation pratique intitulé

Dégustation de l'huile d'olive

Impact du procédé d'extraction sur la qualité sensorielle

Du 03 au 06 avril 2017

Royal Kenz Hôtel Thalasso & Spa Sousse - TUNISIE

Formulaire d'inscription

Entreprise

Raison sociale :

Adresse :

CP : Ville : Pays :

Tél : e-mail :

Matricule fiscal :

Participant

Nom : Prénom :

Tél : e-mail :

N° CIN : N° Passeport :

Frais de participation

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> Formation avec hébergement trois nuits en chambre double All IN | 1350.000 DT HT |
| <input type="checkbox"/> Formation avec hébergement trois nuits en chambre single All IN | 1430.000 DT HT |
| <input type="checkbox"/> Formation sans hébergement avec déjeuné | 1120.000 DT HT |

- Les étudiants bénéficient d'une réduction de 15 % sur le montant TTC à condition de présenter leur inscription.
- Ces frais couvrent les frais de formation, les pauses café et les déjeunés. Elle couvre aussi l'hébergement en All inclusif à l'hôtel pour les participants ayant choisi la formation avec hébergement.
- TVA = 12 %, Timbre fiscal = 0.500 DT

Conditions de vente

Modalité de paiement :

- 50% à la confirmation.
- 50 % avant le 31 mars 2017.

Mode de paiement :

- Chèque au nom de GREEN TECH ENGINEERING.
- Espèce contre un reçu.
- Virement Bancaire à notre compte chez



Attijaribank Sfax ZAPHIR.

IBAN : TN59 04 024 110 0035353721 43

Code Bic : BSTUTNTT

Ce formulaire doit être rempli et retourné à

GREEN TECH ENGINEERING s.a.r.l

Par courrier : BP N°2 Sfax 3078 TUNISIE

Par e-mail : contact@green-tech.tn

Cachet et signature du participant

Pour plus d'informations contactez GREEN TECH ENGINEERING s.a.r.l

Tél : +216 24 238 473 / +216 53 238 473

site web : www.green-tech.tn

E-mail : contact@green-tech.tn

Matricule fiscal : 1375561 SAM 000

Registre de commerce : B08225982014

Matricule CNSS : 569536-49