



PUBLIC : Chef d'exploitation
Salariés agricoles

Prérequis : Aptitude à la reconnaissance des sensations olfactives, gustatives et tactiles en bouche.



DATES, HORAIRES ET LIEUX

Dates	Horaires	Adresses
Jeudi 7 septembre 2023	8h30 – 12h30	Chambre d'Agriculture 6 avenue Pierre Richier 91150 ETAMPES
Mardi 12 septembre 2023	8h30 – 12h30	Chambre d'Agriculture 6 avenue Pierre Richier 91150 ETAMPES
Mercredi 13 septembre 2023	8h30 – 12h30	Chambre d'Agriculture 6 avenue Pierre Richier 91150 ETAMPES



FRAIS

Tarif applicable aux ayant-droits VIVEA : gratuit

Pensez à valider votre consentement reçu par mail de vivéa (pensez à vérifier vos spams).



Tarif autres publics : 384€

Salariés agricoles : vous pouvez demander une prise en charge financière (45% du coût de la formation) auprès d'OCAPIAT (dispositif BOOST COMPETENCES). Votre demande de prise en charge doit être faite au plus tôt 2 mois avant le début de la formation et IMPÉRATIVEMENT au plus tard la veille du jour de la formation via votre espace OCAPIAT.

Contact : OCAPIAT, Tél : 01 40 19 41 20, www.ocapiat.fr



Crédit d'impôt (chef d'entreprise) : vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôt d'un montant correspondant au total des heures passées à la formation, multiplié par le taux horaire du SMIC (10,48€) dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise (par exemple, 7 heures x 10,48 = 73,36 euros).

Service de remplacement : Le service de remplacement peut mettre à votre disposition un agent de remplacement lors de vos absences. Contact Ouest IDF et petite couronne : 01.39.53.73.94 / Contact 77 : 01.64.79.30.56)

Les repas et les déplacements sont à la charge des participants.

Une réservation d'un restaurant vous sera proposée.

Une attestation de fin de formation vous sera adressée après le stage.

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation : le contrat est résilié et le règlement de la formation est remboursé au participant en totalité.

Les conditions générales et le règlement intérieur sont disponibles sur demande, auprès du service formation de la Chambre d'agriculture de région Ile-de-France.

Renseignements et inscriptions : <https://forms.gle/ip7Sc7CMftmyFtHeA>

Léonore MONTAIGNE

Chambre d'Agriculture de Région Ile-de-France

2 avenue Jeanne d'Arc

78150 LE CHESNAY

tél. : 01 39 23 42 38

e-mail : formation@idf.chambagri.fr



FORMATION

7, 12 et 13 septembre 2023



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE RÉGION
ILE-DE-FRANCE

Comment devenir juré de l'ODG* SYVIF** pour les vins de l'IGP*** Ile-de-France ?

*Organisme de Défense et de Gestion

** Syndicat des Vignerons d'Ile-de-France

*** IGP Indication Géographique Protégée



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Connaissance théorique et pratique de la perception organoleptique
- Apprentissage des techniques organoleptiques
- Apprentissage de l'analyse des défauts et du déroulement d'un examen organoleptique officiel
- Comprendre et être apte à mettre en œuvre les critères d'acceptation en application du cahier des charges et du plan de contrôle de l'IGP IDF



Responsable de stage : Julia GARDIES – *Conseillère Diversification et Animatrice Filières Alimentaires* – CARIDF

Intervenante : Clémence DUMUZOIS – *Cœnologue zythologue* – TASTE IT



PROGRAMME : 3 demi-journées

1^{ère} matinée

- Présentation du programme, des grilles de défauts et première dégustation
- Dégustation test

2^{ème} matinée

- Présentation des défauts bactériens et leurs différentes caractéristiques organoleptiques dans la dégustation
- Tour de table et dégustation de synthèse

3^{ème} matinée

- Prise en main des grilles de dégustation officielles, les défauts technologiques et la dégustation officielle
- Dernière dégustation de synthèse et tour de table

Moyens pédagogiques:

- Supports visuels
- Dégustation à l'aveugle



Pour tout renseignement supplémentaire :
Julia GARDIES : 06 86 49 96 13

Evaluations des participants