



Office National de l'Huile

Grâce à son expertise et à un réseau de laboratoires d'analyses physico-chimiques et organoleptiques agréés par le COI, l'ONH crée le Centre de Formation sur l'Olivier et l'Huile d'Olive « ONH-OOC ».

Avec l'appui du COI et en collaboration avec d'autres institutions nationales et internationales, le centre contribue à la formation professionnelle qualifiée en oléiculture, oléotechnie et en tout autre thématique dans le domaine oléicole.



Profitez
de plus de 60 ans
d'expérience



ONH Olive OIL Center

Centre de formation de l'ONH
sur l'Olivier et l'Huile d'Olive

Programme des formations 2019



Workshop sur l'harmonisation des panels de dégustation de l'huile d'olive
23-24 septembre 2019

Public cible:

Dégustateurs et chefs de panels agréés par le Conseil Oléicole International.

Objectifs:

- Discussion du rapport du test d'inter-comparaison organisé par l'ONH au mois de juillet 2019.
- Bonne application de la méthode d'évaluation sensorielle selon la norme du COI
- Dégustation de plusieurs échantillons d'huile d'olive et comparaison des résultats.
- Homogénéisation et harmonisation des résultats entre les différents panels.
- Amélioration de la compétence des panels.

Journée de promotion de la consommation de l'huile d'olive
6 novembre 2019

Public cible:

Grand Public

Objectifs:

- Promouvoir les spécificités physico-chimiques et gustatives des variétés d'olives Tunisiennes
- Présenter les bienfaits de l'huile d'olive
- Présenter l'utilisation des différentes variétés dans la cuisine.

Formation sur la dégustation de l'huile d'olive
«journée spéciale pour les journalistes»
12 novembre 2019

Public cible:

Journalistes et acteurs dans la mass médias (presse papier – radio – télévision – affichage – site web...)

Objectifs:

- Donner les outils nécessaires pour bien communiquer autour de l'huile d'olive tunisienne.
- Fournir les chiffres clés ainsi que les spécificités physico-chimiques et gustatives des variétés d'olives Tunisiennes
- Présenter l'utilisation des différentes variétés dans la cuisine.

Formation sur la dégustation de l'huile d'olive «>>>>»
«journée spéciale pour les Opérateurs du secteur oléicole»
14 novembre 2019

Public cible:

Producteurs, responsables des unités d'extraction, exportateurs...

Objectifs:

- Une meilleure connaissance du produit qu'ils manipulent.

Formation sur la dégustation de l'huile d'olive
«journée spéciale pour les Cuisiniers»
19 novembre 2019

Public cible:

Chefs cuisiniers et élèves des académies de cuisine

Objectifs:

- Une meilleure connaissance du produit pour une meilleure utilisation culinaire

Cours de Formation sur l'élaboration de l'huile d'olive
2-5 décembre 2019

Public cible:

Personnel des unités de trituration et des étudiants des filières agroalimentaires

Objectifs:

- La maîtrise de toutes les étapes d'extraction de l'huile d'olive pour l'amélioration de la qualité

Cours de Formation sur l'évaluation sensorielle de l'huile d'olive vierge
10-11-12 Décembre (1ère session)
17-18-19 Décembre (2ème session)
24-25-26-27 Décembre (3ème session)

Public cible:

Les techniciens de contrôle de la qualité de l'huile d'olive et les étudiants des filières agroalimentaires

Objectifs:

- Apprendre à déguster selon la méthode du COI, classer, sélectionner, contrôler le stockage de l'huile d'olive.

Journée de tourisme oléicole
19 novembre 2019

Public cible:

Chefs cuisiniers et élèves des académies de cuisine

Objectifs:

- Une meilleure connaissance du produit pour une meilleure utilisation culinaire

