

	<p>Formation professionnelle de niveau 3 (ancien niveau V)</p> <p align="center">CONDUITE DE MOULIN OLEICOLE</p> <p align="center">Code ROME : H2102</p>
Objectifs généraux	Etre autonome dans la conduite d'un moulin oléicole
Objectifs visés	Mettre en place les actions nécessaires pour élaborer de l'huile, en réponse a un cahier des charges, à partir d'olives récoltées.
Contenus principaux	Etapas successives des procédés d'extraction de l'huile (fruité vert ou fruité noir). La trituration. Points critiques de la chaîne d'extraction et modalités de maintenance. Hygiène, sécurité et traçabilité. Recyclage des sous-produits. Assemblage et dégustation. Composition de l'huile d'olive, profil organoleptique.
Public	Demandeurs/demandeuses d'emplois et salarié-e-s
Situation particulière	Référente handicap et sociale – aurore.val@educagri.fr
Pré-requis	Savoir lire, écrire, compter. Motivé-e par un emploi d'octobre à décembre.
Durée	Modulable en fonction de l'expérience et du projet De 140 heures soit 4 semaines à 35 heures soit 1 semaine
Effectif par session	De 6 à 12 personnes maximum
Lieu	CFPPA Saint-Rémy-de-Provence, avenue Edouard HERRIOT, 13210 Moulin monobloc de l'exploitation de l'EPL et moulins partenaires
Contact / inscription	Secrétariat CFPPA - 04.32.62.01.61 - cfppa.st-remy@educagri.fr
Tarif	3080 € maximum/personne pour un parcours complet
Financements	- Candidat-e inscrit-e à Pôle Emploi : contacter votre conseiller-e - Salarié-e-s : se rapprocher de votre OPCO et/ou du responsable formation de votre entreprise Formation non éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) (à ce jour).
Sanction de la formation	Attestation de formation avec les capacités acquises. (Non certifiant)

Déroulé pédagogique « Conduite de moulin oléicole »

Le programme de la formation s'appuie sur un ensemble de compétences techniques, professionnelles et sociales nécessaires à l'exécution des missions de conducteur/conductrice de moulin, mis en exergue par les professionnels de la filière.

Trois journées de remise à niveau peuvent être proposées, en fonction du positionnement individuel :

- Apprendre à apprendre - Expression et communication
- Bases en informatique et en nouvelles technologies
- Démarches administratives

La formation est organisée en 4 semaines permettant l'acquisition des 3 blocs de compétences présents dans les référentiels activités et compétences du métier visé.

Compétence « Produit et suivi du produit » : 35 heures

→ Identifier les propriétés des différentes olives et les outils de suivi

- Différencier les variétés et leurs particularités
- S'approprier les AOP/AOC des olives françaises
- Repérer l'état sanitaire des olives
- Repérer les maladies, les ravageurs et leurs impacts sur les olives
- Distinguer les fruités et leurs modes d'extraction (normes, composition, etc.)
- Repérer les différents outils et engins utilisés dans un moulin
- Etudier les outils permettant la traçabilité

Compétence « Moulin » : 70 heures

→ Identifier les étapes d'élaboration de l'huile d'olive et les activités effectuées par le moulinier

- S'approprier le langage utilisé dans un moulin
- Identifier les éléments de la chaîne de production et leurs usages
- Repérer les actions nécessaires pour entretenir le matériel et gérer les pannes
- Appréhender les temps et les étapes de la trituration de l'olive, selon les deux méthodes
- Améliorer ses connaissances en terme d'hygiène et de sécurité
- Différencier les arômes des huiles d'olive
- Eprouver la conduite d'une ligne de production

Compétence « propriétés de l'huile d'olive » : 35 heures

→ Effectuer l'analyse organo-chimique de l'huile

- Différencier les arômes des huiles d'olive
- Appréhender les bases de la dégustation
- Déguster les huiles
- S'initier aux assemblages des huiles
- Traiter de la question de la réglementation en fonction des appellations

A l'issue de cette formation, les bénéficiaires seront capables d'assurer les différentes opérations de transformations de l'olive afin d'en extraire de l'huile, dans le respect de la réglementation et des cahiers des charges ainsi que dans le cadre des normes d'hygiène et de sécurité.