

## EMPLOI DU TEMPS DUOL 2017

Janvier			
	<b>9 h – 12h</b>	<b>14h - 17h</b>	
<b>Jeudi 5</b>	Physiologie de l'olivier helenelasserre <helenelasserre@free.fr>	Variétés et implantation mondiale helenelasserre <helenelasserre@free.fr>	
<b>Vendredi 6</b>	Cycle végétatif helenelasserre <helenelasserre@free.fr>	Cycle végétatif helenelasserre <helenelasserre@free.fr>	
<b>Jeudi 12</b>	Les techniques de récolte Mr Duriez	Les maladies et leurs traitements AFIDOL-CTO (Alex Siciliano)	
<b>Vendredi 13</b>	Physiologie du Goût Mme Guiraud 1 <i>Dégustation Œnologie</i>	Pratiques culturelles Mr Duriez	
<b>Samedi 14</b>	Visite Oliveraies Mr Duriez		
<b>Jeudi 20</b>	Rappels Chimie Générale M Saucier	Rappels Chimie Générale M Saucier	
Février			
	<b>9 h – 12h</b>	<b>14h – 17h</b>	
<b>Mercredi 1</b>	Techniques de dégustation 2 : huiles, vocabulaire, AFIDOL-CTO (M Pinatel) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Composition chimique de l'olive et de l'huile 1 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Jeudi 2</b>	Techniques de dégustation 3 : huiles, vocabulaire AFIDOL-CTO (M Pinatel) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Composition chimique de l'olive et de l'huile 2 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Vendredi 3</b>	Techniques de dégustation des huiles 4 Mme Cheylan <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Détection des fraudes dans l'huile d'olive 1 Denis Ollivier <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Mercredi 15</b>	Techniques de dégustation 5 : huiles, vocabulaire, AFIDOL-CTO (Mme Avallone) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Détection des fraudes dans l'huile d'olive 2 Denis Ollivier <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Jeudi 16</b>	Techniques de dégustation : 6 défauts AFIDOL-CTO (Mme Avallone) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Composition chimique de l'olive et de l'huile 3 Pr Artaud <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
<b>Vendredi 17</b>	Techniques dégustation : 7 ppts étrangers AFIDOL-CTO (Mme Avallone) <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	Confiserie Oliv. Vertes 1 henrinoaro@gmail.com <i>Maison de l'Agriculture Salle Camargue Aix en Provence</i>	
Mars			

	9 h – 12h	14h – 17h	
<b>Mercredi 1</b>	Traçabilité huiles et olives Mr Duriez	Techniques de dégustation : 8 huiles Mr Granier	
<b>Jeudi 2</b>	Confiserie Oliv. Vertes 2 henrinoaro@gmail.com	Techniques de dégustation : 9 huiles Mr Ferrieres	
<b>Vendredi 3</b>	Oléiculture Biologique M. Siciliano	Techniques de dégustation: 10 huiles Vocabulaire dégustation langue anglaise A trouver ?	
<b>Mercredi 15</b>	Produits dérivés henrinoaro@gmail.com	Olives de table noires et pâtes d'olives 1 henrinoaro@gmail.com	
<b>Jeudi 16</b>	Gestion et traitement des sous produits de l'olive et de l'huile AFIDOL-CTO (M Le Verge)	Gestion et traitement des sous produits de l'olive et de l'huile AFIDOL-CTO (M Le Verge)	
<b>Vendredi 17</b>	Techniques de dégustation : 11 olives AFIDOL-CTO (M Husson)	Méthodes d'analyse de l'olive et des supports de conservation AFIDOL-CTO (M Husson)	
<b>Samedi 18</b>	Visite de confiserie Mr Teulade		
<b>Lundi 27</b>	Technologie Oléicole Pr Mendoza	Technologie Oléicole Pr Mendoza	
<b>Mardi 28</b>	Technologie Oléicole Pr Mendoza	Visite Moulin Coopérative de Villevieille Mr Teulade	

	9h – 12h	14h – 17h	
<b>Mercredi 29</b>	Technologie Oléicole Pr Mendoza	Visite Moulin Villeveyrac Mr Teulade	
<b>Jeudi 30</b>	Technologie Oléicole Pr Mendoza	Coûts de production Mr Duriez	
<b>Vendredi 31</b>	Technologie Oléicole Pr Mendoza	Marché de l'huile d'olive Mr Duriez	
<b>Avril</b>			
<b>Mercredi 12</b>	Techniques de conservation des olives 1 AFIDOL-CTO (M Husson)	Techniques de conservation des olives 2 AFIDOL-CTO (M Husson)	
<b>Jeudi 13</b>	Directive Hygiène HACCP AFIDOL-CTO (M Husson)	Directive Hygiène HACCP AFIDOL-CTO (M Husson)	
<b>Vendredi 14</b>	Le monde des SIQO AFIDOL-CTO (M Nasles)	Nutrition Diète Méditerranéenne (Jean-Paul CRISTOL)	
<b>Mardi 25</b>	Méthodes d'analyse de l'huile d'olive M Farines – Mme Bloem	Méthodes d'analyse de l'huile d'olive M Farines – Mme Bloem	
<b>Mercredi 26</b>	Travaux pratiques taille	Travaux pratiques taille	
<b>Jeudi 27</b>	Travaux pratiques taille	Travaux pratiques taille	

<b>Mai</b>			
	<b>9h – 12h</b>	<b>14h – 17h</b>	
<b>Mardi 09</b>	Législation mondiale HO et OT AFIDOL-CTO (Mme Paris)	Productions, Echanges, Marché HO AFIDOL-CTO (Mme Paris)	
<b>Mercredi 10</b>	Etiquetage HO et OT AFIDOL-CTO (Mme Paris)	Etiquetage HO et OT AFIDOL-CTO (Mme Paris)	
<b>Mardi 23</b>	<b>EXAMENS</b>		
<b>Mercredi 24</b>	Clôture du diplôme M Nasles : Economie de l'huile d'olive		