Les attributs positifs
### Cours de dégustation professionnelle d'huile d'olive Tunisienne

<table>
<thead>
<tr>
<th>Programme</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>1.</strong> Introduction (2h)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>2.</strong> Analyse des huiles d'olive (2h)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>3.</strong> Tableaux d'essai (2h)</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>4.</strong> Connaissances sur les Bonnieux (2h)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*Sem. 1, 22 Mars 2014*
Le choix et le maintien de la qualité

Dès la réception:

- Éviter les emballages loin des sources de chaleur et d'humidité, en prenant soin de les fermer hermétiquement et de les conserver dans l'unicité le plus tôt possible. Dans la salle à manger, il faudrait mettre à disposition des huiles avec différents profils sensoriels, ainsi que des plats à usage unique ou de 100 ml, conservés à l'échafaud dans une cave à vin à 16°C.

- Réserver une salle à manger, prévoir la formation du personnel de la salle pour fournir des informations complémentaires sur les boissons et les vins disponibles et poser les boissons à usage unique devant les clients, en mettant en place une pré-evaluation des consommations effectives avant l'utilisation.