



Analyse Sensorielle

Réf AS001

Mise à jour : 19/04/2022

Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour faciliter les échanges sur les critères organoleptiques des produits

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire :

- connaîtra les principaux tests d'analyse sensorielle
- sera capable d'élaborer une fiche de dégustation selon les bonnes pratiques d'analyse sensorielle

Public concerné

Responsables Qualité, Chefs de produit, Techniciens des services Qualité, Production, R&D. Toute personne souhaitant s'initier à l'analyse sensorielle

Pré-requis

Absence de pré-requis

Durée :

2 jours (14 heures)

Lieu :

Salle de formation Aqualeha Rennes ou Vitré
Présentiel en intra-entreprise

Accessibilité :

Aqualeha prend en compte les différents types de handicap dans la réalisation de ses formations. Locaux accessibles et adaptés aux personnes à mobilité réduite.

Moyens pédagogiques :

Alternance de sessions théoriques et pratiques intégrant une mise en situation de la pratique des dégustations

Evaluation :

Evaluation des acquis de la formation réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation
Questionnaire de satisfaction renseigné par les participants à l'issue de la formation

Ce parcours de formation permet :

- d'acquérir des connaissances sur les différentes méthodes d'analyse sensorielle
- d'appréhender les bonnes pratiques pour réaliser des dégustations avec un panel interne
- d'apprendre à verbaliser ses perceptions sensorielles
- d'acquérir une démarche pour générer des descripteurs
- d'élaborer un langage interne commun pour caractériser un produit

Initiation à l'analyse sensorielle

- Présentation de l'analyse sensorielle (définition, domaines d'application)

-Les différents tests en analyse sensorielle (objectifs, principes, applications)

- Tests hédoniques
- Tests discriminatifs
- Tests descriptifs

Ateliers pratiques (dégustation – Quizz)

Sensibilisation aux bonnes pratiques de la dégustation

-Les points clés à maîtriser :

- liés au panel
- liés au produit
- liés à l'environnement

-Avantages/inconvénients panel interne (vs panel externe)

Auto évaluation et échanges autour des pratiques

-Focus sur la validation des aptitudes sensorielles du panel

Ateliers pratiques (tests de vérification des aptitudes)

Perceptions sensorielles : apprendre à les verbaliser

-Les différentes étapes d'une dégustation et dimensions sensorielles mises en jeu

- exemple de vocabulaire associé aux perceptions visuelles, olfactives, gustatives, trigéminales et somesthésiques
- distinction perceptions objectives vs perceptions subjectives

Exercice de verbalisation

Démarche pour élaborer un langage commun

-L'élaboration d'une fiche de dégustation : les grandes étapes depuis la génération individuelle de vocabulaire jusqu'à l'établissement du glossaire (liste consensuelle des descripteurs, définition et mode d'évaluation)

-Evaluation des acquis : atelier de génération de descripteurs (choix de la gamme produits en amont avec les participants)

- Elaboration de la fiche de dégustation par le groupe

