



Analyse Sensorielle

Réf AS003

Mise à jour : 15/11/2022

Initiation à l'analyse sensorielle et aux bonnes pratiques de dégustation

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire :

- connaîtra les principaux tests d'analyse sensorielle
- sera initié à la démarche d'élaboration d'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 :

1 jours (7 heures)

Lieu :

Salle de formation Aqualeha Vitré ou Rennes
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'être initié à la démarche d'élaboration d'une fiche de dégustation à l'aide d'un langage interne commun

Initiation à l'analyse sensorielle

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

- Les différents tests en analyse sensorielle et leurs applications

- Tests hédoniques
- Tests discriminatifs
- Tests descriptifs

Sensibilisation aux bonnes pratiques de la dégustation

- Les points clés à maîtriser :

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

- Validation des aptitudes sensorielles du panel

Atelier pratique : tests de vérification des aptitudes

Perceptions sensorielles : apprendre à les verbaliser

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

Atelier pratique : exercice de verbalisation

Démarche pour élaborer une fiche de dégustation

- Les grandes étapes depuis la génération individuelle de vocabulaire jusqu'à l'établissement de la fiche de dégustation

- Mise en pratique : élaboration d'une liste de descripteurs, application pour la dégustation comparative d'un pool de produits (choix de la gamme produits en amont avec les participants)

