

Analyse sensorielle

Les fondamentaux de la dégustation : méthodes et bonnes pratiques



Quels sont les objectifs de la formation?

Objectif général : Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour mieux décrire et échanger sur les perceptions des produits.

Objectifs pédagogiques :

- Distinguer les différents types de tests sensoriels et leurs usages
- Identifier les bonnes pratiques pour réaliser des dégustations avec un panel interne
- Verbaliser ses perceptions sensorielles
- Elaborer un langage interne commun pour caractériser un produit



Effectif

3 à 6 personnes



Durée

2j (14h)



Lieu

En intra-entreprise
sur site AQUALEHA
ou site client

Quel est le programme de la formation?

Présentation de l'analyse sensorielle

Les différents tests en analyse sensorielle

- Tests hédoniques
- Tests discriminatifs
- Tests descriptifs

Sensibilisation aux bonnes pratiques de dégustation

- Les points clés à maîtriser
- La validation des aptitudes sensorielles du panel

Démarche pour élaborer une fiche de dégustation

- Dégustation : les différentes étapes d'une dégustation et dimensions sensorielles mise en jeu
- L'élaboration d'une fiche de dégustation

Public concerné

Responsables et techniciens des services qualité, R&D, Production, Marketing.
Toute personne souhaitant s'initier à l'analyse sensorielle

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

Prérequis

Aucun.

Moyens techniques et pédagogiques

Cette action s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices pratiques. Une adaptation des cas pratiques se fera en fonction du public. Un livret de formation reprenant les thèmes abordés sera remis à chaque participant.

Contact

AQUALEHA - Chemin des Tertres Noirs - 35505 VITRÉ Cedex
Tél : 02 99 74 10 54 ; Mail : contact@aqualeha.fr - www.aqualeha.com