

Goût et vocabulaire de la dégustation

Information fournie
par :
GREF Bretagne

Date de mise à jour : 12/02/2020 | Identifiant OffreInfo : 06_1101780F

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

- Acquérir des connaissances actuelles sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Apprendre à verbaliser ses perceptions sensorielles, et acquérir une démarche pour générer des descripteurs produits,
- S'initier à l'évaluation sensorielle.

Programme de la formation

Découverte du goût et de la dégustation (sous forme d'atelier)

- Caractère multisensoriel de la dégustation et interactions entre les sens (ex : attentes visuelles)
- Composantes du goût : Les arômes, l'univers des saveurs, les sensations trigéminales (piquant, brûlant, rafraîchissant, astringent...)
- Données récentes sur le toucher (somesthésie)
- Différences inter-individuelles dans la dégustation
- Le vocabulaire de la dégustation

Le «Goût-Plaisir» (Préférences alimentaires)

- Les déterminants des préférences et des aversions (facteurs biologiques, psychosociaux, culturels et cognitifs)
- La néophobie alimentaire (méfiance vis-à-vis des aliments nouveaux)

Sensibilisation à l'évaluation sensorielle

- Les différents types d'épreuves : épreuves de différence, épreuves descriptives, épreuves hédoniques
- Et leur organisation : sujets, environnement, modalités opératoires

Session pratique

- Génération de vocabulaire puis création d'un glossaire de descripteurs commun à un groupe de dégustateurs
- Utilisation du vocabulaire spontané de chaque dégustateur dans le cadre de la méthode «Sorted Napping*»

*Méthode récente de l'évaluation sensorielle, spontanée et rapide, demandant aux dégustateurs de positionner les produits en fonction de leur ressemblance ou dissemblance

Validation et sanction

Attestation de formation

Type de formation

Non certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

7 heures en centre

Conventionnement : Non

Financier(s)

Entreprise

Conditions d'accès

Public(s)

Salarié

Modalités de recrutement et d'admission

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

-

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

-

75015 - Paris 15e

Responsable : ADRIA DEVELOPPEMENT

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

20 avenue de la Plage des gueux

ZA de Creac'h Gwen

29196 - Quimper

Responsable :

Téléphone fixe : 02 98 10 18 55

fax :

Site web : <http://www.adria-formationagroalimentaire.fr>

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

Association pour le développement de la recherche

SIRET: 30696427100036

Responsable : SALAUN

Téléphone fixe : 02 98 10 18 50

Site web :

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 01/10/2020 au 01/10/2020

débutant le : 01/10/2020

Adresse d'inscription

Association pour le développement de la recherche

20 avenue de la Plage des gueux

ZA de Creac'h Gwen

29196 - Quimper

Etat du recrutement : Ouvert

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

ADRIA DEVELOPPEMENT

SIRET : 30696427100036

Adresse

20 avenue de la Plage des gueux

ZA de Creac'h Gwen

29196 - Quimper

Téléphone fixe : 02 98 10 18 55

Contactez l'organisme