Programme de Formation

Dégustation et vocabulaire sensoriel pour décrire vos produits (OA024_2026)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Direction, Services R et D, Marketing et commercial des IAA. Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits.

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et éviter les biais pour mettre en place une dégustation
- Comprendre les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
- Appliquer une méthode pour décrire vos produits en utilisant un vocabulaire pertinent et consensuel

Description

La qualité sensorielle est un critère important dans le choix des consommateurs (achat et réachat). Pour en faire un axe de développement et de communication efficace, il est essentiel de correctement la décrire.

Cette formation vous présentera les mécanismes liés à la perception sensorielle lors de la dégustation, le vocabulaire associé, abordera les bases de l'analyse sensorielle et vous aidera à élaborer un lexique pour parler de la qualité organoleptique de vos produits.

Contenu :

- Les 5 sens en oeuvre lors de la dégustation (avec exercices pratiques)
  - Les sens impliqués dans la dégustation et les organes associés
  - Notion des seuils de perception : de la composition de l'aliment à sa perception
  - Interaction entre sensations : vue et attentes sur le produit, masquage et synergie

- Session pratique :
  - Différentes étapes de la dégustation et utilisation du vocabulaire adéquat lié aux différentes perceptions

- Perception et préférence
  - Différences inter-individuelles de perception
  - Les préférences et aversions alimentaires

- Notions d'évaluation sensorielle
  - Objectif et principes
  - Les différents tests en analyse sensorielle : tests hédoniques, tests discriminatifs, tests descriptifs
  - Les moyens nécessaires et biais à éviter : sujets, produits et environnement

- Session pratique :
  - Elaboration d'une liste commune de descripteurs : de la génération individuelle du vocabulaire à une liste de descripteurs objectifs et partagés

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Alternance de présentations et d'ateliers pratiques de dégustation pour illustrer les aspects théoriques

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr