Programme de Formation

Dégustation et vocabulaire sensorielle pour décrire vos produits (réf : OA024)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

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

Objectifs pédagogiques

- Identifier les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et les biais potentiels liés à la mise en place d'une dégustation
- Expliquer les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
- Décrire vos produits en utilisant une méthode ainsi qu'un vocabulaire pertinent et consensuel

Description

Faites de la qualité sensorielle un véritable levier de différenciation et de fidélisation. Parce que les sens influencent directement l'achat et le réachat, cette formation vous donne les clés pour valoriser l'expérience sensorielle de vos produits. Vous explorez les mécanismes de la perception sensorielle lors de la dégustation, vous vous appropriez le vocabulaire associé et découvrez les fondamentaux de l'analyse sensorielle. À l'issue de ce parcours vous saurez élaborer un lexique pertinent pour décrire et promouvoir efficacement 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 et 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