



Initiation à l'évaluation sensorielle

▶ Objectifs

Acquérir les bases méthodologiques de l'évaluation sensorielle. Se familiariser avec des notions simples liées à la dégustation : neurophysiologie sensorielle, différentes étapes de la dégustation, vocabulaire.

▶ Programme

- **Principes de l'évaluation sensorielle**

Utilisation des cinq sens autour d'ateliers
Interaction entre les sens, variabilité interindividuelle et influence des habitudes de consommation
Nombreux exercices pratiques

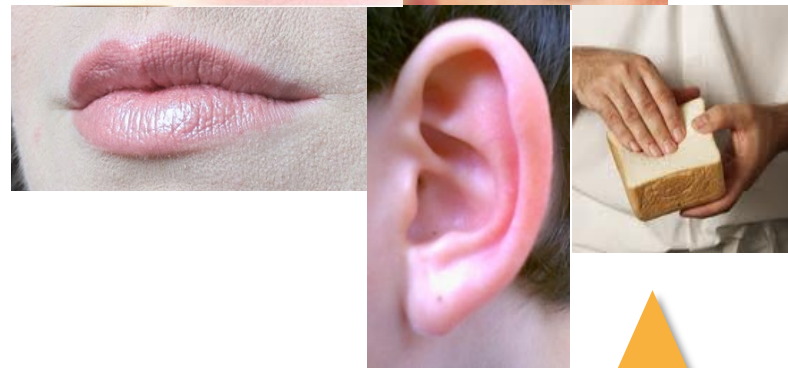
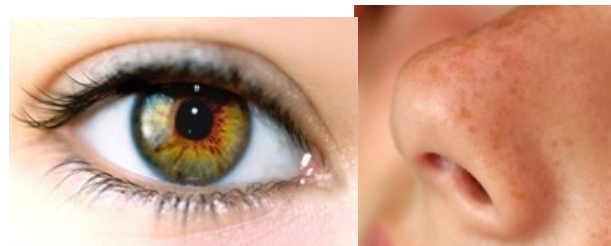
- **Étapes et méthodes de dégustation**

Méthodologie de dégustation
Les différentes étapes
Fiches de dégustation
Atelier de dégustation : vins, fromages, miels

- **Déjeuner d'application**

- **L'évaluation sensorielle appliquée aux signes officiels d'origine et de qualité**

Rappel des caractéristiques de chaque signe officiel
L'évaluation sensorielle au service de ces signes
Illustration pour les AOP et les labels rouges



13-14
juin
2019

Montreuil (93)
500 € HT