



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

FORMATION

Initiation à l'évaluation sensorielle

► Objectifs

Acquérir les bases méthodologiques de l'évaluation sensorielle.
Se familiariser avec celle-ci par la dégustation de produits.
Développer son vocabulaire.

► Programme

Principes de l'évaluation sensorielle

Nombreux exercices pratiques

Étapes et méthodes de dégustation

Atelier de dégustation : vins, fromages, miels

Déjeuner d'application

L'évaluation sensorielle appliquée aux signes officiels de qualité

Illustration pour les AOP et les labels rouges



10 et 11 juin 2021 – MONTREUIL (93)

Durée de la formation : 14 heures - Horaires : démarrage le 10/06 à 9h, fin le 11/06 à 16h30

500€
HT