



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'ÉVALUATION SENSORIELLE

Méthode et pratique



Objectifs

► **Acquérir une méthode** de dégustation ► Se familiariser avec les **critères et les descripteurs-produits** ► **Savoir reconnaître et être capable de décrire les produits** ► **Comprendre l'évaluation sensorielle** appliquée à la gestion des signes officiels de l'origine et de la qualité ► **Savoir utiliser l'évaluation sensorielle** pour valoriser les produits sous signes officiels de qualité.

Contenu

L'évaluation sensorielle d'un produit, qu'est ce que c'est ? Le fonctionnement des « sens » expliqué par des éléments simples de physiologie et de neurologie, savoir décrire par des mots, ses perceptions sensorielles, s'entraîner à reconnaître les différents descripteurs sensoriels.

Méthodologies et applications concrètes. Les tests les plus usités et leurs applications concrètes sur plusieurs produits (vins, fromages, ...). Le choix des méthodes en fonction des objectifs.

L'évaluation sensorielle comme outil de progrès au quotidien. A quoi sert l'évaluation sensorielle dans la gestion des produits sous signe de qualité ? Un moyen de mettre en évidence des particularités, des similitudes, des différences.

Pour qui ?

► **Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme** ► **agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

Pédagogie

► **Mise en pratique immédiate** des exposés par des dégustations ► **Dîner « découverte et dégustation »** de produits sous signes officiels de qualité et d'origine ► **Jeu** autour des sens.