



Analyse sensorielle



Objectifs

L'analyse sensorielle est un ensemble de méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles. On parle aussi de sensométrie ou métrologie sensorielle. Elle est fondée sur 3 niveaux métrologiques : percevoir, identifier, discerner. À l'aide de descripteurs, elle s'attache à avoir un point de vue objectif sur le ressenti. Cependant, elle ne se limite pas à une réaction physiologique, mais prend en compte l'expérience de la personne, son vécu, son humeur...

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions de base liées à la perception sensorielle afin de mettre en œuvre des ateliers d'analyse sensorielle pour améliorer la qualité gustative de vos productions.

Objectif opérationnel : Apprendre les bases de l'analyse sensorielle et à les utiliser dans son métier.



Contenu de la formation

- ⇒ Etude des organes des sens et du mécanisme de la perception sensorielle ;
- ⇒ L'analyse sensorielle et ses grands principes (définition, produits, codage, plans de présentation, sujets...) ;
- ⇒ Les principaux tests d'analyse sensorielle (descriptif, discriminatif, triangulaire, hédonique...)
- ⇒ Mise en situation d'analyse sensorielle (dégustation de différents chocolats) ;
- ⇒ Mesure des performances du panel et étude statistique.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective, de restauration commerciale, toute entreprise agro-alimentaire... souhaitant utiliser l'analyse sensorielle en interne pour améliorer la qualité gustative de ses productions ;
- Tout public.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, atelier d'analyse sensorielle...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 350 €

