

Savoir parler de ses produits grâce à la dégustation

Dans cette formation, apprenez à ressentir les sensations lors de dégustations de produits fermiers. Avec 4 entraînements à refaire chez vous et 3 témoignages d'agriculteurs, valorisez mieux vos produits auprès des consommateurs.



OBJECTIFS

- Définir les notions de gustation, olfaction et somesthésie
- Comprendre la physiologie du goût
- Découvrir la méthodologie de l'analyse sensorielle
- Savoir mettre en valeur ses produits par l'analyse sensorielle

PRÉ-REQUIS

- Aucun prérequis

DURÉE

- 3 heures 45

PROGRAMME

1. Gustation, olfaction et somesthésie

2. Approfondissement physiologique

3. Dégustation et analyse sensorielle

4. Mettre en valeur ses produits

5. Exemples de dégustation et analyse



Programme détaillé

1. Gustation, olfaction et somesthésie

- Introduction qu'est-ce que le goût 2 min
- La gustation 5 min
- L'olfaction 7 min
- Les sensations trigéminales 6 min
- Entraînement N°1 - Les ingrédients 1 min
- Entraînement N°1 9 min
- Quiz 8 min

2. Approfondissement physiologique

- Les mécanismes de la gustation 7 min
- Les mécanismes de l'olfaction 3 min
- La construction d'une image multisensorielle 2 min
- La somesthésie 4 min
- Entraînement N°2 3 min
- Quiz 10 min

3. Dégustation et analyse sensorielle

- Qu'est-ce que l'analyse sensorielle 4 min
- A quoi sert de déguster 3 min
- Pourquoi s'entraîner 5 min
- Les règles de dégustation 4 min
- Méthodologie de dégustation 5 min
- Entraînement N°3 - Liste des ingrédients 1 min
- Entraînement N°3 6 min
- Quiz 8 min

4. Mettre en valeur ses produits

- Pourquoi et comment mettre en valeur ses produits ? 7 min
- Mode d'emploi pour faire déguster ses produits 6 min
- Entraînement N°4 - liste des ingrédients 1 min
- Entraînement N°4 7 min
- Quiz 6 min

5. Exemples de dégustation et analyse

- Dégustation fruits transformés 16 min
- Analyse sensorielle des fruits transformés 10 min
- Dégustation de vins blanc 10 min
- Analyse sensorielle des vins 7 min
- Dégustation fromages de vache et de chèvre 14 min
- Analyse sensorielle des fromages 9 min
- Quiz 9 min