

ANALYSE SENSORIELLE

OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none">✚ Découvrir les saveurs.✚ Être capable d'anticiper la demande du consommateur.✚ Créer de nouveaux produits.✚ Standardiser des produits.
-----------	--

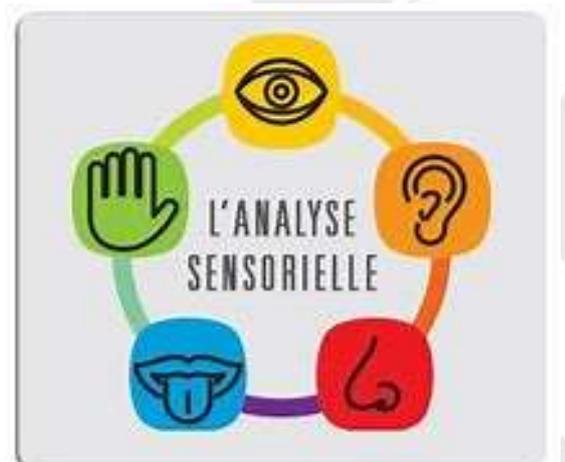
CONCERNE	Membres du Bureau d'Études
----------	----------------------------

PRÉREQUIS	Pas de prérequis spécifiques
-----------	------------------------------

PÉDAGOGIE	Apports théoriques sur l'analyse sensorielle.
-----------	---

SANCTION DE LA FORMATION	Attestation d'acquisition de compétences.
--------------------------	---

ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	Durant la formation, via des QCM et des mises en situation, le consultant établira une évaluation en trois niveaux <u>A</u> cquis - <u>E</u> n cours d' <u>A</u> cquisition - <u>N</u> on <u>A</u> cquis sur les compétences suivantes : <ul style="list-style-type: none">◦ Mécanisme de la perception sensorielle◦ Percevoir les odeurs et saveurs
----------------------------	---





PROGRAMME

APPRÉHENDER L'ANALYSE SENSORIELLE

Quelle en est sa définition ?
 Quel est le mécanisme de fonctionnement de la perception sensorielle ?

LES MOYENS MIS EN ŒUVRE LORS D'UNE SEANCE D'ANALYSE

Descriptif des locaux.
 Descriptif du matériel utilisé
 Les conditions de déroulement de l'analyse (température, lumière...)

LA PERCEPTION DES ODEURS ET DES SAVEURS

Cas concret sur des odeurs
 Travail sur un produit de l'entreprise

POUR QUOI FAIRE ?

La différenciation entre deux produits
 Le classement entre plusieurs produits
 Le descriptif des caractéristiques d'un produit

BUTS POUR L'ENTREPRISE

Créer et lancer de nouveaux produits
 Anticiper la demande des consommateurs
 Standardiser la qualité d'un produit - répétitivité

DURÉE

01 jour soit 07 heures