



DHQ 39

Mise en place d'un jury de dégustation en interne



ORGANISATION

DATE :	22 mars 2012 à Bourg en Bresse 11 octobre 2012 à Rennes
DUREE :	1 jour
PUBLIC :	Personnel de toute entreprise agroalimentaire impliqué dans la mise en place d'un groupe de sujets qualifiés ou experts en évaluation sensorielle
ANIMATEUR :	PERRIN Jean-Christophe jc.perrin@actilait.com
TARIF :	280 € HT
LIEU :	Actilait Les Maisons du goût Bourg en Bresse (mars) Actilait Les Maisons du goût Rennes (septembre)

RENSEIGNEMENTS

Actilait
Tél : 04 92 34 78 43
Fax : 04 92 34 72 97
s.fontaine@actilait.com

INSCRIPTION

ANFOPEIL
Tél : 03 84 37 27 24
Fax : 03 84 37 08 61
anfopeil.enils@wanadoo.fr



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation des aspects théoriques par diaporama.
 - Travaux pratiques réalisés au laboratoire d'analyse sensorielle des Maisons du Goût.
 - Illustration à partir de nombreuses expériences de terrain.
- Assistance via internet pour l'évaluation des performances des dégustateurs.

OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- Être capables de connaître les modalités de mise en place et d'animation d'un jury en interne pour réaliser des approches sensorielles descriptives.
 - Être capables de construire une grille de dégustation adaptée à la question posée (comparaison produits ou suivi qualité).
- Être capables d'évaluer les performances des sujets.

CONTENU de la FORMATION

- Mécanismes généraux de la perception sensorielle et distinction entre les démarches sensorielles analytiques et hédoniques,
- Principes de mise en place des groupes de dégustateurs qualifiés,
- Recherche des descripteurs pertinents et création d'une grille de dégustation,
- Illustration des descripteurs et l'entraînement des sujets,
- Motivation du groupe de dégustateurs,
- Méthodes et indices susceptibles d'évaluer les performances individuelles et du groupe (acuité sensorielle, répétabilité, pouvoir discriminant, cohérence sujet/groupe).

Remarque :