

Organisme de formation enregistré sous le n° de déclaration d'activité formation 75 33 12548 33

FICHE PEDAGOGIQUE

INTITULE FORMATION :

Fondamentaux et développement de l'analyse sensorielle interne

Présentation :

Formation de base sur l'analyse sensorielle interne.

Objectifs pédagogiques :

S'initier à l'évaluation sensorielle, connaître les principaux tests sensoriels (dans quel cas les utiliser, mise en place et analyse des résultats) ; et étudier les méthodes et les modalités de formation des opérateurs pour la mise en place de contrôle sensoriel.

Public concerné

Toute personne travaillant dans les services Qualité, R&D, Marketing, ou toute personne devant mettre en place un contrôle sensoriel sur un process de fabrication.

Prérequis

Notions en sciences des aliments et en statistiques descriptives.

Durée de la formation et modalités d'organisation

2 jours – 14 heures

Lieu de la formation

Mont-de-Marsan (40)

Contenu de la formation

- Définir l'analyse sensorielle
- Acquérir des connaissances sur les mécanismes
- Étudier les différents tests : utilisation, mise en place et analyse
- Appréhender la mise en place de contrôle sensoriel sur un process de fabrication et dans une démarche qualité

Moyens et méthodes pédagogiques

Le stage comporte des cours théoriques et pratiques.

Outils pédagogiques

Les exercices pratiques seront effectués dans une halle technologique équipée d'une salle d'analyse sensorielle et du logiciel FIZZ.

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis à la fin de la formation

Evaluation de satisfaction

Moyens permettant d'évaluer les résultats de la formation :

Une attestation de formation reprenant les objectifs du stage sera remise au participant ayant satisfait à l'évaluation en fin de formation.

Accessibilité des locaux et formation adaptée aux personnes en situation de handicap :

notre référent handicap peut répondre à vos interrogations : referent-handicap@adera.fr