

D.U. ANALYSE SENSORIELLE ET DEGUSTATION

Code CPF :
Code RNCP :

COMPOSANTE : SCIENCES

DUREE

245 Heures (35 journées)

DATE(S)

7 Semaines de formation :

- 1) Du 26 au 30 Novembre 2018
- 2) Du 7 au 11 Janvier 2019
- 3) Du 4 au 8 Février 2019
- 4) Du 4 au 8 Mars 2019
- 5) Du 1 au 5 Avril 2019
- 6) Du 13 au 17 mai 2019
- 7) Du 24 au 28 Juin 2019

HORAIRES

9H-12H30/ 14H-17H30

LIEU

SUZE LA ROUSSE

COUT/TARIF

3700 €

ORGANISATION :

Formation en partenariat entre AMU et l'Université du Vin

SUIVI ET EVALUATION :

Contrôles continus, examens finaux (écrits & oraux), présentation écrite et soutenance de projet tutoré

SANCTION DE LA FORMATION

Diplôme Universitaire d'Analyse Sensorielle et de dégustation délivré par Aix-Marseille Université

PRE-REQUIS ET MODALITES**D'ENTREE EN FORMATION**

Niveau Bac+2 ou équivalent

OBJECTIFS

Se former aux méthodes scientifiques de l'analyse sensorielle et acquérir des aptitudes professionnelles en dégustation des vins et autres produits agro-alimentaires. Cet enseignement répond à un besoin croissant des entreprises de maîtriser ou améliorer la qualité de leurs produits, facilitant ainsi la promotion et la communication autour de ceux-ci.

PUBLIC

Salarié, profession libérale, demandeur d'emploi

PROGRAMME**Module 1 : Sciences humaines et sociales fondamentales pour l'application de l'Analyse Sensorielle**

Psychophysique, physiologie et chimie sensorielles, introduction à la psychologie, psychologie du jugement, linguistique

Module 2 : Application technique et méthodologique de l'analyse sensorielle

Définition des bases conceptuelles de la qualité et des signes de qualité- Connaissance des méthodes d'analyse sensorielle - Statistiques de base

Module 3 : Techniques de dégustation

Techniques de dégustation des vins - Analyse sensorielle d'autres produits. Approche de certains autres produits à forte spécificité gustative et qualitative (fromage, miel, huile d'olive, café,...)

Module 4 : Marketing et communication appliqués au goût et aux vins

Comprendre la méthode et l'approche analytique des démarches marketing pour valoriser le goût d'un produit et l'expérience sensorielle

Module 5 : Projet tutoré**Moyens et Méthodes Pédagogiques**

- Exposés théoriques
- Dégustations appliquées
- Exercices appliqués (tests produits/ traitements statistiques/ commentaires de dégustation oraux & écrits)

Responsable de la formation

François ROMAN

Profil des intervenants :

Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels du secteur (œnologues, analyste sensoriels, experts INAO, experts marketing)

Renseignements et inscriptions : Karen GROZDANOVIC**Téléphone :**

04 13 55 08 95

Taux de satisfaction : en cours d'étude**Taux de réussite :** 95%**Taux d'insertion :** en cours d'étude

Le devis est établi par le service Formation Continue. La contractualisation sera formalisée par une convention ou un contrat.