

Comprendre le goût, apprendre à faire déguster

Objectifs

Acquérir les bases de la physiologie du goût, savoir parler du goût et mettre en avant les aliments sains et naturels.

Contenu

Lundi 7 février

9h00-11h30 : comprendre le goût (introduction, généralités)

11h30-12h00 : questions test autour du goût + questions ouvertes

13h30-16h15 : travaux pratiques autour de la dégustation (des mots, des outils pour définir des sensations, initier à la dégustation, comment réaliser une fiche dégustation)

16h15-17h00 : dégustation hédoniste des produits des producteurs, dégustation de fromage, dégustation de chocolat, d'huile d'olive.

Lundi 14 février

9h00-10h30 : comprendre le goût (physiologie de la gustation et de l'olfaction, évaluation sensorielle)

10h30-12h00 : retour sur les fiches dégustations réalisé en travaux pratiques, corrections et commentaires. Questions ouvertes.

13h30-15h30 : mettre en place des outils ludique autour de la dégustation, mise en pratique concrète.

15h30-17h00 : valoriser ses produits à travers une dégustation attractive, animer un atelier, un stand, en phase avec les attentes actuelles des consommateurs.

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/02/2011

Tarifs

Adhérent 20€

Non adhérent 27/35€

Non agricole 280€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Gautier FELIX

20, route de Nîmes

30190 Saint Geniès de Malgoirès

Tel/Fax: 04 66 63 18 89

addearg.formation@gmail.com

Taux de satisfaction : %

Repas complet à midi (entrée, plat, dessert): participation de 6€



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

07 févr 2011

09:00 - 17:00

Asso Chez Mialet, 30140 MIALET

Laurent MAIRE, Chef cuisinier et consultant

14 févr 2011

09:00 - 17:00

Asso Chez Mialet, 30140 MIALET

Laurent MAIRE, Chef cuisinier et consultant

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire)