Dégustation et table de découverte

OBJECTIFS

Maîtriser les bases et méthodes de la dégustation

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

Matin : Maîtriser les bases théoriques de la dégustation
- Présentation de la physiologie et des mécanismes de la dégustation
- Sensibilisation et reconnaissance olfactive, gustative et tactile
- Premier pas vers la pédagogie du goût : quelles notions transmettre aux enfants et au grand public et quelle méthode ?

Après-midi : Maîtriser les méthodes de la dégustation, acquérir un ensemble de descripteurs organoleptiques pour caractériser plusieurs produits emblématiques de la région (fruits, légumes, plantes aromatiques, pains, fromages).
- Protocole de dégustation pour l'analyse du goût et des arômes
- Technique de dégustation comparée
- Technique de caractérisation sensorielle à partir de fiches techniques par produit
- Rédaction d'une fiche technique produit personnalisée comprenant la caractérisation sensorielle, les modes de consommation et les recettes.

Si le temps nous le permet, nous aborderons également la structuration des activités sur différentes fermes dans le cadre d'un circuit sensoriel.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 04/04/2016

TARIFS
Non agricole **140 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Julie Ferrand
pelissier@civamgard.fr
FD CIVAM GARD

NOTE : Apporter votre pique-nique

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
07/04/2016	Fédération départementale des CIVAM du Gard, Domaine de Puechlong 30610 Gard	Hélène LOMBARDO, Association La Flaveur Du Monde

THÈMES

Commercialisation / circuits courts | Communication | Accueil

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)