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

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 04/04/2016

Tarifs
Non agricole 140€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Julie Ferrand
pelissier@civamgard.fr
FD CIVAM GARD

Taux de satisfaction : %

Apporter votre pique-nique

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

07 avr 2016 09:00 - 17:00 (7hrs)	Fédération départementale des CIVAM du Gard, Domaine de Puechlong 30610 ST NAZAIRE DES GARDIES	Hélène LOMBARDO, Association La Flaveur Du Monde

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tél _

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