

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les mécanismes de perception du goût
- Acquérir une méthode de dégustation d'un aliment
- Définir une action concrète d'amélioration pour participer à la valorisation du repas

### Public cible et prérequis

- Professionnels de restauration collective
- Professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- FONCTIONNEMENT DES ORGANES SENSORIELS IMPLIQUES DANS LA DEGUSTATION
  - Notions de physiologie : de la sensation à la perception
- DEVELOPPEMENT ET EVOLUTION DU GOUT AU COURS DE LA VIE
  - Différences interindividuelles, rôle de l'apprentissage et préférences alimentaires
- METHODOLOGIE DE DEGUSTATION SENSORIELLE
  - Etapes chronologiques d'une dégustation impliquant les 5 sens
  - Analyse visuelle, olfactive, gustative, tactile et auditive d'un produit alimentaire
  - Nature, intensité et temporalité des perceptions
- CONSTRUIRE UN LANGAGE COMMUN
  - Les différents modes alimentaires actuelles
  - Réalisation d'un profil sensoriel pas à pas avec l'équipe
- ORGANISER UNE DEGUSTATION EN INTERNE
  - Quelques règles fondamentales à respecter
  - Élaboration d'un support adapté pour recueillir les résultats des dégustations

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Diététicien nutritionniste / Éducateur au goût

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p><b>Durée</b> 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Ressources techniques et pédagogiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables</li> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>