

Objectifs

- 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

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

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Professionnels de restauration collective, professionnels de santé ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Diététicien nutritionniste
Éducateur au goût

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	2 jours soit 14 heures
		Dates
		Du 21 au 22 octobre 2021 Du 09 au 10 novembre 2022
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – 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	2021 : 870 € H.T. 2022 : 885 € H.T. T.V.A. : en sus
Intra possible : nous consulter		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur