

L'univers sensoriel des produits de panification

A l'issue de ce module vous serez capable de décrire un produit de panification selon un vocabulaire adapté

Cette formation peut être développée sur mesure et vous permettre d'apprendre à dégager le profil sensoriel de vos produits, de construire et d'harmoniser votre argumentaire de vente

Durée : 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- Services communication et marketing
- Services R&D
- Équipes commerciales

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Acquérir une démarche de caractérisation sensorielle de votre gamme
- Savoir construire un langage objectif de description du produit exploitable par tous les services
- Fiabiliser la validation de vos développements produits

Contenu de la formation

- La démarche de caractérisation sensorielle des produits de panification
 - Les grandes étapes de dégustation et les descripteurs du pain
- Les différentes techniques d'analyses sensorielles selon l'objectif souhaité
 - Les différents tests d'analyses .
- L'entraînement à l'évaluation sensorielle de ses produits
 - Génération de vocabulaire et argumentaire commercial

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formation assurée par un expert en Analyses Sensorielles adaptées aux produits de panification.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Entraînement à l'évaluation
- Accès wifi sécurisé
- 1 laboratoire d'analyse sensorielle normé

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: contact@arpeges-expertises.com

Tel: 03 80 73 98 56



- Feuilles de présence
- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Attestation d'assiduité