

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- 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

COL05 - Le goût : un outil pour améliorer les repas

COL05 INTER

Mise à jour :
4 février 2022

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 14.00 heures (2.00 jours) Modalités pédagogiques Formation présentielle Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant Dates et prix : à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible nous consulter	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. 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. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• 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