

# Initiation à l'évaluation sensorielle en industrie agroalimentaire

## VOTRE FUTURE COMPÉTENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Valoriser et améliorer les caractéristiques sensorielles de ses produits alimentaires pour mieux les positionner sur le marché.

**Aptitude :** Acquérir des bases et notions solides en évaluation sensorielle afin de décrire et caractériser ses produits alimentaires pour une meilleure valorisation.

**Compétence :** À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de comprendre les principaux mécanismes sensoriels mis en jeux lors de la caractérisation d'un aliment. Il sera capable de mettre en place une approche sensorielle dans son métier.

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
  - Apports théoriques
  - Ressources documentaires
  - Cas pratique
  - Mise en situation
  - Salle de cours équipée d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur
- **Modalités d'évaluation :**
  - Diagnostic initial
  - Exercices en individuel ou en groupe
  - QCM et Quiz
  - Mise en pratique et étude de cas

### Types de structures concernées :

Industries agroalimentaires

### Poursuite de formations :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- « Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap. »

**LIEU ET CONTACT : Coralie SOMNICA**  
CRITT Réunion Maison de l'Export 3, rue Serge  
Ycard 97490 Sainte Clotilde  
☎0262 92 24 00- 📠 0262 94 22 95  
✉ [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Tout professionnel des industries agroalimentaires : commercial, professionnel du contrôle qualité, ingénieurs et techniciens des services R&D

### Prérequis :

Niveau Bac + 2 dans le domaine agroalimentaire ou expériences professionnelles en agroalimentaire

### Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** attestation de formation remise à chaque stagiaire

### Durée :

Stage : 2 jours

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Dossier de candidature
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné

### Tarifs :

Intra-entreprise : 1800 euros TTC (6 personnes maximum)  
Inter-entreprise : 600 euros TTC par personne (groupe de 6 personnes maximum)

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Appréhender les propriétés sensorielles des aliments, le fonctionnement et la localisation des 5 sens
- Généralité : Les grands principes de l'évaluation sensorielle, les types de tests, les objectifs, les résultats
- Cas pratiques : Dégustation de quelques aliments

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Formation modulaire permettant l'utilisation du CPF (si éligible). Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.