

# Initiation à l'évaluation sensorielle en industrie agroalimentaire

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Etudier 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 :**
  - Positionnement à l'entrée
  - Exercices en individuel ou en groupe
  - QCM et/ou Quiz
  - Mise en pratique et étude de cas
  - Positionnement final

### Types de structures concernées :

Industries/porteurs de projet agroalimentaire, cosmétique

### Poursuite de formations, passerelles :

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 : Service Accueil**  
**CRITT Réunion Maison de l'Export**  
**3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde**  
**☎0262 92 24 00**

✉ [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)

Informations complémentaires et indicateurs de résultats  
sur le site internet :  
<https://reunion.cci.fr/>

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

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

### Prérequis :

Tout public, pas de prérequis demandés

### Validation de la formation :

- **Attestation de suivi** : certificat de réalisation remis en fin de formation au stagiaire

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

### Durée :

**Stage/temps en centre** : 1,5 jours / 10,5h

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités** : Bulletin d'inscription, convention/contrat de formation
- **Date de démarrage** : Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès** : variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné
- **Inscription** : [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr) / Site internet : <https://reunion.cci.fr/>

### Tarifs :

- En intra-entreprise : 1350 € HT\* (tarif pour groupe de 6 maximum)  
*Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.*

- En inter-entreprise : 450€ HT\* par personne  
*(Session garantie sous réserve de participants)*

\* TVA non applicable

## 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 pour mettre en pratique certaines notions théoriques de la formation

**POINTS FORTS** : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.  
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.