

Analyse sensorielle au service des TPE et PME

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Comprendre les multiples fonctions de l'analyse sensorielle en entreprise et savoir comment les utiliser au service de l'entreprise.

Aptitude : Comprendre l'intérêt de l'analyse sensorielle en Entreprise. Acquérir des notions méthodiques afin d'intégrer au mieux les techniques d'évaluation sensorielle à l'activité de l'entreprise.

Compétence : À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de mettre en place des protocoles d'évaluation sensorielle spécifiques en fonction de son besoin et adaptés à l'échelle de son entreprise. Il sera en mesure de récolter, interpréter et suivre ses résultats.

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 Quiz
- Mise en pratique et étude de cas
- Positionnement final

Types de structures concernées :

Industries/porteurs de projet en 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 (MRST)

3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde

0262 92 24 00

critt@reunion.cci.fr

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet :

<https://reunion.cci.fr/>

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.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Tout professionnel travaillant en industrie agroalimentaire : gérant, 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(s) / Temps en centre:** 1 jour / 7h

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 / Site internet : <https://reunion.cci.fr/>

Tarifs :

- En intra-entreprise : 900€ HT* (tarif pour groupe de 6 maximum)
Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.

- En inter-entreprise : 300€ HT* par personne
(Session garantie sous réserve de participants)

* TVA non applicable

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Présentation des applications variées de l'analyse sensorielle tout au long de la chaîne de développement d'un produit : marketing, R&D, Production, Qualité
- Approfondissement des points clés dans la mise en place d'un système d'analyse sensorielle en entreprise
- Gestion, interprétation et suivi des résultats : présentation des outils d'aide à la gestion des résultats.