

# 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](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 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](mailto: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.

**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.