

DEVENIR ACTEUR DU CONTRÔLE SENSORIEL INTERNE

ACTALIA Sensoriel propose une formation à vocation opérationnelle, adaptée à vos produits intégrant des aspects théoriques et des exercices d'acquisition de connaissances et d'application.

■ CONTEXTE

- Au-delà de la garantie de sécurité sanitaire de leurs produits, les entreprises agroalimentaires doivent s'assurer de leur qualité organoleptique.
- Les exigences de maîtrise sont de plus en plus fortes, de la part des distributeurs et du consommateur d'où l'existence dans le référentiel I.F.S. d'éléments relatifs aux aspects sensoriels et identification du besoin de tests organoleptiques en interne et d'où l'édition d'une norme générale, à décliner : **norme AFNOR V09-502** « directives générales pour un suivi, par approche sensorielle, de la qualité d'un produit au cours de sa fabrication ».

■ OBJECTIFS

- Aborder les fondements de l'évaluation sensorielle de produits alimentaires et **acquérir une méthodologie de dégustation.**
- Définir l'utilité du **contrôle sensoriel interne**, ses différents usages et les différentes formes qu'il peut prendre.
- **S'exercer aux tests sensoriels** pouvant être facilement mis en place dans le cadre de la vérification de la conformité de produits.
- **Connaitre les consignes pour la mise en place d'un contrôle sensoriel interne.**

■ PUBLIC CONCERNE

Ingénieurs et techniciens Qualité et R&D
Toutes personnes concernées par le contrôle sensoriel en interne



■ CONTENU

PHASE 1 : *Notions fondamentales de l'Evaluation Sensorielle*

- Distinction hédonique / descriptif
- Fonctionnement des sens et des perceptions associées
- Différenciation odeur/arôme/saveur
- Présentation et reconnaissance des saveurs et de l'astringence
- Identification, mémorisation d'arômes et de textures

PHASE 2 : *Généralités sur le contrôle sensoriel interne*

- Les objectifs et les usages, les méthodologies
- Les étapes où le contrôle sensoriel intervient

PHASE 3 : *Les tests sensoriels utiles dans le cadre du contrôle sensoriel*

- Test discriminatif : test triangulaire
- Identification des descripteurs marqueurs de la qualité ou de l'altération du produit
- Tests descriptifs : test de classement, distance sensorielle, notion de profil sensoriel

PHASE 4 : *Les consignes pour la mise en place d'un contrôle sensoriel interne*

- Consignes générales et règles de mise en œuvre d'une dégustation
- Le contrôle de conformité
 - Comment constituer un plan de contrôle
 - Comment déterminer les limites de conformité et les règles de décisions de conformité
 - Notions d'HACCP organoleptique

■ SPECIFICITES D'ACTALIA SENSORIEL

- **Formation participative et très opérationnelle** menée par une intervenante experte en Evaluation Sensorielle.
- **Formation adaptée sur mesure à l'entreprise**, à ses moyens et à ses produits.
- **Des exercices pratiques** permettant de mettre en pratique la théorie.
- **Des mises en situation suivies d'échanges avec tout le groupe.**

■ MODALITES PRATIQUE

- Durée de formation : 1 jour par participant
- Groupe en formation : 4 à 10 personnes
- Formation sur site, en salle de réunion
- Support papier de formation

Dominique Droger

d.droger@actalia.eu

Boulevard du 13 juin 1944

BP – 14310 VILLERS BOCAGE

Tél : 02.31.25.43.03

Fax : 02.31.77.49.43

www.actalia.eu

